

บทที่ 4

การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านราคา ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด ปัจจัยด้านบุคคล ปัจจัยด้านกระบวนการ และปัจจัยด้านลักษณะทางกายภาพ โดยทำการศึกษาจากผู้ที่บริโภคอาหารมือเย็นนอกบ้านในเขตอำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) จำนวน 400 ราย โดยสามารถนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลออกเป็น 5 ส่วน ดังนี้

- ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วย เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ต่อเดือน (ตารางที่ 1)
- ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารมือเย็นนอกบ้าน (ตารางที่ 2 ถึงตารางที่ 4)
- ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน (ตารางที่ 5 ถึงตารางที่ 61)
- ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับระดับพฤติกรรมผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน (ตารางที่ 62 ถึงตารางที่ 64)
- ส่วนที่ 5 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการในการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร มือเย็นนอกบ้าน (ตารางที่ 65)

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (n = 400 ราย)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	192	48.00
หญิง	208	52.00
อายุ		
21-30 ปี	144	36.00
31-40 ปี	120	30.00
41-50 ปี	104	26.00
51 ปีขึ้นไป	32	8.00
ระดับการศึกษา		
ปริญญาตรี	208	52.00
ปริญญาโท	184	46.00
สูงกว่าปริญญาโท	8	2.00
สถานภาพ		
โสด	272	68.00
สมรส	128	32.00
จำนวนสมาชิกในครอบครัว		
1-2 คน	32	8.00
3-4 คน	240	60.00
5-6 คน	128	32.00
อาชีพ		
นักเรียน/นักศึกษา	128	32.00
ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	88	22.00
พนักงาน/ลูกจ้างเอกชน	144	36.00
อาชีพอิสระ/เจ้าของธุรกิจ	40	10.00

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (n = 400 ราย)	ร้อยละ
รายได้ต่อเดือน		
น้อยกว่า 10,000 บาท	182	45.50
10,001–20,000 บาท	136	34.00
20,001–30,000 บาท	26	6.50
30,001–40,000 บาท	40	10.00
มากกว่า 40,000 บาท	16	4.00

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นหญิง คิดเป็นร้อยละ 52.00 และเป็นชาย คิดเป็นร้อยละ 48.00 ตามลำดับ มีอายุระหว่าง 21–30 ปี คิดเป็นร้อยละ 36.00 รองลงมาอายุ 31–40 ปี คิดเป็นร้อยละ 30.00 และอายุระหว่าง 41–50 ปี คิดเป็นร้อยละ 26.00 ตามลำดับ มีการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 52.00 รองลงมาที่มีการศึกษาในระดับปริญญาโท คิดเป็นร้อยละ 46.00 และสูงกว่าปริญญาโท คิดเป็นร้อยละ 2.00 ตามลำดับ มีสถานภาพโสด คิดเป็นร้อยละ 68.00 และมีสถานภาพสมรส คิดเป็นร้อยละ 32.00 ตามลำดับ จำนวนสมาชิกในครอบครัว 3–4 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมา 5–6 คน คิดเป็นร้อยละ 32.00 และมี 1–2 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 ตามลำดับ อาชีพพนักงาน/ลูกจ้างเอกชน คิดเป็นร้อยละ 36.00 รองลงมาเป็นนักเรียน/นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 32.00 และข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ คิดเป็นร้อยละ 22.00 ตามลำดับ และมีรายได้ไม่น้อยกว่า 10,000 บาท ต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 45.50 รองลงมา มีรายได้ระหว่าง 10,001–20,000 บาท ต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 34.00 และมีรายได้ 30,001–40,000 บาท ต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกบริโภคอาหารมือเย็นนอกบ้านของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเภทของอาหารที่ชอบไปรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านน้อยที่สุด

ประเภทของอาหาร	อันดับ					
	1 = อันดับที่ 1		2 = อันดับที่ 2		3 = อันดับที่ 3	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. อาหารไทยภาคเหนือ (เช่น น้ำพริกหนุ่ม แกงฮังเล แคบหมู)	40	10.00	120	30.00	64	16.00
2. อาหารไทยภาคกลาง (เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา ผัดไทย)	264	66.00	56	14.00	64	16.00
3. อาหารไทยภาคอีสาน (เช่น ส้มตำ ลาบอีสาน ซุปหน่อไม้)	24	6.00	96	24.00	88	22.00
4. อาหารไทยภาคใต้ (เช่น แกงไตปลา แกงเหลือง)	8	2.00	24	6.00	16	4.00
5. อาหารอิตาลี	-	-	16	4.00	8	2.00
6. อาหารฝรั่งเศส	-	-	8	2.00	8	2.00
7. อาหารจีน	32	8.00	32	8.00	32	8.00
8. อาหารญี่ปุ่น	16	4.00	32	8.00	32	8.00
9. อาหารฝรั่ง	-	-	24	6.00	48	12.00
10. อาหารเกาหลี	-	-	8	2.00	-	-
11. อาหารเวียดนาม	8	2.00	24	6.00	-	-
12. อาหารม้งสวิร์ติ	-	-	8	2.00	-	-
13. อาหารเจ	-	-	8	2.00	-	-

หมายเหตุ: เรียงลำดับจากมากไปน้อย 3 อันดับแรก โดย 1 =น้อยที่สุด 2 =รองลงมา 3 =รองลงมาอีก

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ไปรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านเป็นอาหารไทยภาคกลาง เป็นอันดับที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 66.00 รองลงมารับประทานอาหารไทยภาคเหนือ คิดเป็นร้อยละ 30.00 และอาหารไทยภาคอีสาน เป็นอันดับที่ 3 คิดเป็นร้อยละ 22.00 ตามลำดับ

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของประเภทของอาหารที่ผู้ตอบแบบสอบถามชอบไปรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านบ่อยที่สุดจำแนกตามความถี่ที่ไปรับประทานต่อเดือน

ประเภทของอาหาร	ความถี่ที่ไปรับประทานต่อเดือน					
	1 - 3 ครั้ง		3 - 6 ครั้ง		มากกว่า 7 ครั้ง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. อาหารไทยภาคเหนือ (เช่น น้ำพริกหนุ่ม แกงฮังเล แคบหมู)	-	-	192	85.70	32	14.30
2. อาหารไทยภาคกลาง (เช่น ข้าวผัด ผัดกระเพรา ผัดไทย)	-	-	184	47.90	200	52.10
3. อาหารไทยภาคอีสาน (เช่น ส้มตำ ลาบอีสาน ซุปหน่อไม้)	-	-	192	92.30	16	7.70
4. อาหารไทยภาคใต้ (เช่น แกงไตปลา แกงเหลือง)	-	-	40	100.00	-	-
5. อาหารอิตาลี	-	-	24	100.00	-	-
6. อาหารฝรั่งเศส	-	-	19	100.00	-	-
7. อาหารจีน	-	-	88	91.70	8	8.30
8. อาหารญี่ปุ่น	-	-	72	90.00	8	10.00
9. อาหารฝรั่ง	-	-	64	88.90	8	11.10
10. อาหารเกาหลี	-	-	8	100.00	-	-
11. อาหารเวียดนาม	-	-	32	100.00	-	-
12. อาหารม้งสวิร์ติ	-	-	8	100.00	-	-
13. อาหารเจ	-	-	8	100.00	-	-

จากตารางที่ 3 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ไปรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน 3 - 6 ครั้งต่อเดือน รองลงมา มากกว่า 7 ครั้งต่อเดือน ตามลำดับ

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามการบริโภคอาหารมือเย็น

การบริโภคอาหารมือเย็น	จำนวน (n = 400 ราย)	ร้อยละ
ประเภทของร้านอาหาร		
ฟาสต์ฟู้ด/อาหารจานด่วน	24	6.00
ร้านอาหารบุฟเฟต์	24	6.00
ร้านอาหารตามสั่ง/ร้านอาหารทั่วไป	224	56.00
ภัตตาคาร/ร้านอาหารขนาดใหญ่	32	8.00
ศูนย์อาหาร	24	6.00
ผับ/Restaurant	16	4.00
สวนอาหาร	40	10.00
ร้านก๋วยเตี๋ยว	16	4.00
ประเภทของอาหารว่าง (After Meal)		
ไอศกรีม	96	24.00
ผลไม้กระป๋องในน้ำเชื่อม	32	8.00
ขนมหวาน เช่น บัวลอยน้ำแข็ง ก๋วยเตี๋ยววุ้น ฯลฯ	48	12.00
ขนมไทย เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฯลฯ	16	4.00
ผลไม้สด	208	52.00
ลักษณะทำเลที่ตั้ง		
ใกล้บ้าน/ใกล้ที่ทำงาน	216	54.00
ระยะทางไม่สำคัญแต่การคมนาคมต้องสะดวก	120	30.00
ตั้งอยู่นอกเขตเมือง	16	4.00
ตั้งอยู่ในเขตเมือง	48	12.00
ผู้ที่มีอิทธิพลในการไปรับประทานอาหารมือเย็น		
คนในครอบครัว	192	48.00
เพื่อนบ้าน	-	-
เพื่อนสนิท/เพื่อนร่วมงาน	208	52.00

ตารางที่ 4 (ต่อ)

การบริโภคอาหารมือเย็น	จำนวน (n = 400 ราย)	ร้อยละ
ประเภทของวัน		
วันหยุดสุดสัปดาห์	128	32.00
วันสำคัญของคนในครอบครัว (เช่น วันเกิด)	48	12.00
เทศกาลต่างๆ	16	4.00
ไม่แน่นอน	208	52.00
จำนวนครั้ง		
น้อยกว่า 2 ครั้ง	72	18.00
2-4 ครั้ง	96	24.00
มากกว่า 4 ครั้ง	232	58.00
ช่วงเวลา		
ต้นเดือน	128	32.00
กลางเดือน	72	18.00
ปลายเดือน	24	6.00
ไม่แน่นอน	176	44.00
จำนวนคน		
น้อยกว่า 3 คน	72	18.00
3-6 คน	240	60.00
มากกว่า 6 คน	-	-
ไม่แน่นอน	88	22.00
สิ่งที่ต้องการให้มีในร้านอาหาร*		
มีการจัดตกแต่งที่เน้นธรรมชาติ	264	66.00
มีห้องรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน	128	32.00
มีอุปกรณ์เพื่อความบันเทิง (เช่น คาราโอเกะ)	48	12.00
มีวงดนตรีบรรเลงสดภายในร้านอาหาร	128	32.00
มีโซฟาให้นั่งพักผ่อนในร้านอาหาร	48	12.00
มีอุปกรณ์หรือของเล่นสำหรับเด็ก	40	10.00

ตารางที่ 4 (ต่อ)

การบริโภคอาหารมือเย็น	จำนวน (n = 400 ราย)	ร้อยละ
จำนวนค่าใช้จ่าย		
น้อยกว่า 500 บาท	144	36.00
501-1,000 บาท	192	48.00
1,001-1,500 บาท	56	14.00
1,501-2,000 บาท	8	2.00
2,000-3,000 บาท	144	36.00
มากกว่า 3,000 บาท	—	—

หมายเหตุ * เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 4 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ไปทานอาหารมือเย็นนอกบ้านบ่อยที่สุดตามร้านอาหารตามสั่ง/ร้านอาหารทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 56.00 รองลงมาทานที่สวนอาหาร คิดเป็นร้อยละ 10.00 อาหารว่าง (After Meal) หลังจากรับประทานอาหารมือเย็นคือ ผลไม้สด คิดเป็นร้อยละ 52.00 รองลงมาคือ ไอศกรีม คิดเป็นร้อยละ 24.00 และขนมหวาน เช่น บัวลอยน้ำจิง ก๋วยเตี๋ยว ฯลฯ คิดเป็นร้อยละ 12.00 ตามลำดับ

ลักษณะทำเลที่ตั้งร้านอาหารที่ไปใช้บริการมากที่สุดคือ ใกล้บ้าน/ใกล้ที่ทำงาน คิดเป็นร้อยละ 54.00 รองลงมาคือ ระยะเวลาไม่สำคัญแต่การคมนาคมต้องสะดวก คิดเป็นร้อยละ 30.00 และตั้งอยู่ในเขตเมือง คิดเป็นร้อยละ 12.00 ตามลำดับ ผู้ที่มีอิทธิพลมากที่สุดในการชักชวนไปรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านคือ เพื่อนสนิท/เพื่อนร่วมงาน คิดเป็นร้อยละ 52.00 รองลงมาคือ คนในครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 48.00 ตามลำดับ

โดยจะออกไปรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านบ่อยที่สุดคือ ไม่แน่นอน คิดเป็นร้อยละ 52.00 รองลงมาคือ วันหยุดสุดสัปดาห์ คิดเป็นร้อยละ 32.00 และวันสำคัญของคนในครอบครัว (เช่น วันเกิด) คิดเป็นร้อยละ 12.00 ตามลำดับ และมักจะออกไปรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านในระยะเวลา 1 เดือน คือ มากกว่า 4 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 58.00 รองลงมาคือ 2-4 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 24.00 และน้อยกว่า 2 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 18.00 ตามลำดับ ในเวลาที่ไม่แน่นอน คิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมาคือ ช่วงต้นเดือน คิดเป็นร้อยละ 32.00 และกลางเดือน คิดเป็นร้อยละ 18.00 ตามลำดับ

จำนวนผู้ que ออกไปรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านต่อครั้งจำนวน 3-6 คนคิดเป็นร้อยละ 60.00 รองลงมาคือ ไม่แน่นอน คิดเป็นร้อยละ 22.00 และ น้อยกว่า 3 คน คิดเป็นร้อยละ 18.00 ตามลำดับ โดยต้องการให้ร้านอาหารที่รับประทานอาหารมือเย็นมีการจัดตกแต่งที่เน้นธรรมชาติ

คิดเป็นร้อยละ 66.00 รองลงมาต้องการให้มีห้องรับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วน และมีวงดนตรีบรรเลงสดภายในร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 32.00 เท่ากัน และมีอุปกรณ์เพื่อความบันเทิง (เช่น คาราโอเกะ) และมีโซฟาให้นั่งพักผ่อนในร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 12.00 เท่ากัน ตามลำดับ มีค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่จ่ายในการรับประทานอาหารมือเข็นนอกบ้านในแต่ละครั้ง จำนวน 501–1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 48.00 รองลงมาน้อยกว่า 500 บาท และ 2,000–3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 36.00 เท่ากัน และ 1,001–1,500 บาท คิดเป็นร้อยละ 14.00 ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน

ตารางที่ 5 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความสำคัญของปัจจัยทางการตลาดบริการด้านผลิตภัณฑ์ (Product) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ (Product)	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. Food Safety : อาหารที่ได้รับ การรับรองว่าปราศจากสารพิษ	184 46.00	168 42.00	48 12.00	-	-	4.34	มาก	4
2. Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่	64 16.00	184 46.00	152 38.00	-	-	3.78	มาก	7
3. Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต	24 6.00	96 24.00	216 54.00	40 10.00	24 6.00	3.14	ปานกลาง	9
4. Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก	24 6.00	72 18.00	168 44.00	104 26.00	32 8.00	2.88	ปานกลาง	11
5. Vegetarian Food : อาหารมังสวิวัติ	-	40 10.00	144 36.00	136 34.00	80 20.00	2.36	น้อย	12
6. อาหารมีรสชาติอร่อย	272 68.00	112 28.00	16 4.00	-	-	4.64	มากที่สุด	1
7. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด	248 62.00	112 28.00	32 8.00	8 2.00	-	4.50	มาก	2
8. มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย	248 62.00	96 24.00	48 12.00	8 2.00	-	4.46	มาก	3
9. มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน)	48 12.00	64 16.00	168 42.00	88 22.00	32 8.00	3.02	ปานกลาง	10
10. อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม	64 16.00	104 26.00	208 52.00	16 4.00	8 2.00	3.50	ปานกลาง	8
11. มีรายการอาหารหลากหลาย และตรงกับความต้องการ	176 44.00	176 44.00	40 10.00	8 2.00	-	4.30	มาก	5

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ตารางที่ 5 (ต่อ)

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ (Product)	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับ ที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
12. ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ	112	152	136	-	-	3.94	มาก	6
	28.00	38.00	34.00					
	ค่าเฉลี่ยรวม					3.74	มาก	

ค่าเฉลี่ย: 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 5 พบว่า ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ (Product) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารเมื่อเข้านอกบ้านเฉลี่ยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.74 ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมากที่สุดในเรื่อง อาหารมีรสชาติอร่อย มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.64 ให้ความสำคัญในระดับมากคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 รองลงมาคือ มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.46 และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ตามลำดับ ให้ความสำคัญในระดับปานกลางคือ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.50 รองลงมาคือ Healthy Food อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.14 และมีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.02 ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.36

ตารางที่ 6 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความสำคัญของปัจจัยทางการตลาดบริการด้านราคา (Price) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน

ปัจจัยด้านราคา (Price)	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้	176 44.00	176 44.00	48 12.00	-	-	4.32	มาก	1
2. อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น	120 30.00	120 30.00	144 36.00	16 4.00	-	3.86	มาก	3
3. สามารถต่อรองราคาได้	32 8.00	88 22.00	160 40.00	72 18.00	48 12.00	2.96	ปานกลาง	6
4. มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ	48 12.00	64 16.00	176 44.00	56 14.00	56 14.00	2.98	ปานกลาง	5
5. มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	72 18.00	80 20.00	184 46.00	48 12.00	16 4.00	3.36	ปานกลาง	4
6. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member)	136 34.00	120 30.00	120 30.00	16 4.00	8 2.00	3.90	มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม						3.56	มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 6 พบว่า ปัจจัยด้านราคา (Price) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านเฉลี่ยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.56 ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมากในเรื่อง อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 รองลงมาคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.90 และอัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.86 ตามลำดับ ให้ความสำคัญในระดับปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.36 รองลงมาคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับ ลูกค้าประจำ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.98 และสามารถต่อรองราคาได้ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.96 ตามลำดับ

ตารางที่ 7 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความสำคัญของปัจจัยทางการตลาดบริการด้านการจัดจำหน่าย (Place) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน

ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย (Place)	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย	96 24.00	168 42.00	120 30.00	16 4.00	-	3.86	มาก	6
2. ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน	72 18.00	136 34.00	160 40.00	32 8.00	-	3.62	มาก	7
3. ท่าเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก	168 42.00	160 40.00	64 16.00	8 2.00	-	4.22	มาก	3
4. ท่าเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป	176 44.00	160 40.00	64 16.00	-	-	4.28	มาก	2
5. มีสถานที่จอดรถสะดวกกว้างขวางเพียงพอ	184 46.00	160 40.00	56 14.00	-	-	4.32	มาก	1
6. มีการจัดเขตปลอดภัย	160 40.00	136 34.00	80 20.00	16 4.00	8 2.00	4.06	มาก	4
7. จัดสถานที่ที่รับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน	112 28.00	176 44.00	96 24.00	16 4.00	-	3.96	มาก	5
ค่าเฉลี่ยรวม						4.05	มาก	

ค่าเฉลี่ย: 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 7 พบว่า ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย (Place) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านเฉลี่ยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.05 ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมากคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 รองลงมาคือ ท่าเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.28 และท่าเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ตามลำดับ

ตารางที่ 8 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความสำคัญของปัจจัยทางการตลาดบริการด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น)	72 18.00	192 48.00	128 32.00	8 2.00	-	3.82	มาก	2
2. มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร	88 22.00	104 26.00	168 42.00	16 4.00	24 6.00	3.54	มาก	3
3. มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง	120 30.00	152 38.00	104 26.00	16 4.00	8 2.00	3.90	มาก	1
4. มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	56 14.00	112 28.00	184 46.00	24 6.00	24 6.00	3.38	ปานกลาง	4
5. มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	104 26.00	136 34.00	144 36.00	16 4.00	-	3.82	มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม						3.69	มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 8 พบว่า ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านเฉลี่ยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.69 ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมากในเรื่อง มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษเมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.90 รองลงมาคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82 และมีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.54 ตามลำดับ และให้ความสำคัญระดับปานกลางในเรื่อง มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.38

ตารางที่ 9 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความสำคัญของปัจจัยทางการตลาดบริการด้านบุคคล (People) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน

ปัจจัยด้านบุคคล (People)	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส	208 52.00	152 38.00	40 10.00	-	-	4.42	มาก	4
2. พนักงานแต่งกายสะอาด มีคิติดสามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้	208 52.00	144 36.00	48 12.00	-	-	4.40	มาก	5
3. พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว	144 36.00	184 46.00	64 16.00	8 2.00	-	4.16	มาก	8
4. พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	136 34.00	144 36.00	104 26.00	16 4.00	-	4.00	มาก	9
5. พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ	160 40.00	160 40.00	80 20.00	-	-	4.20	มาก	7
6. พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น	264 66.00	104 26.00	32 8.00	-	-	4.58	มากที่สุด	1
7. ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร	200 50.00	184 46.00	16 4.00	-	-	4.46	มาก	2
8. การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ	208 52.00	160 40.00	32 8.00	-	-	4.44	มาก	3
9. การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร	192 48.00	168 42.00	40 10.00	-	-	4.38	มาก	6
10. การให้บริการที่ดีของพนักงานรับฝากรถ	120 30.00	144 36.00	112 28.00	24 6.00	-	3.90	มาก	10
ค่าเฉลี่ยรวม						4.29	มาก	

ค่าเฉลี่ย: 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 9 พบว่า ปัจจัยด้านบุคคล (People) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหาร มีคะแนนนอกบ้านเฉลี่ยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.29 ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมากที่สุดในเรื่อง พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.58 ให้ความสำคัญในระดับมากในเรื่อง ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.46 รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44 และพนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 10 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความสำคัญของปัจจัยทางการตลาดบริการด้านกระบวนการ (Process) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน

ปัจจัยด้านกระบวนการ (Process)	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. มีความสะดวกในการรับบริการ	192 48.00	168 42.00	40 10.00	-	-	4.38	มาก	4
2. มีการแนะนำส่วนลดก่อนให้บริการ	104 26.00	168 42.00	120 30.00	8 2.00	-	3.92	มาก	10
3. ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว	216 54.00	168 42.00	16 4.00	-	-	4.50	มาก	2
4. ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน	216 54.00	128 32.00	56 14.00	-	-	4.40	มาก	3
5. มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด	160 40.00	168 42.00	56 14.00	16 4.00	-	4.18	มาก	7
6. มีบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า	88 22.00	176 44.00	128 32.00	8 2.00	-	3.86	มาก	11
7. มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง	104 26.00	112 28.00	152 38.00	32 8.00	-	3.72	มาก	12
8. อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ	112 28.00	224 56.00	64 16.00	-	-	4.12	มาก	8
9. เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ	136 34.00	208 52.00	56 14.00	-	-	4.20	มาก	6
10. ให้บริการเหมือนลูกค้าเป็นคนพิเศษ	112 28.00	192 48.00	88 22.00	8 2.00	-	4.02	มาก	9
11. ให้บริการด้วยความสุภาพ	224 56.00	168 42.00	8 2.00	-	-	4.54	มากที่สุด	1
12. มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว	168 42.00	168 42.00	64 16.00	-	-	4.26	มาก	5

ตารางที่ 10 (ต่อ)

ปัจจัยด้านกระบวนการ (Process)	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
13. มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่	80	120	160	32	8	3.58	มาก	13
	20.00	30.00	40.00	8.00	2.00			
ค่าเฉลี่ยรวม						4.13	มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 10 พบว่าปัจจัยด้านกระบวนการ (Process) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเข็นนอกบ้านเฉลี่ยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.13 ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมากที่สุดในเรื่อง ให้บริการด้วยความสุภาพ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 ให้ความสำคัญในระดับมากในเรื่อง ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 รองลงมาคือ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40 และมีความสะดวกในการรับบริการ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38 ตามลำดับ

ตารางที่ 11 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความสำคัญของ ปัจจัยทางการตลาดบริการด้านหลักฐานทางกายภาพ (Physical Evidence) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน

ปัจจัยด้านหลักฐานทาง กายภาพ (Physical Evidence)	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปล ผล	อันดับ ที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
1. การจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นสัดส่วน	112 28.00	168 42.00	120 30.00	-	-	3.98	มาก	8
2. มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน	200 50.00	152 38.00	48 12.00	-	-	4.38	มาก	3
3. บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม	88 22.00	224 56.00	88 22.00	-	-	4.00	มาก	7
4. พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด	96 24.00	200 50.00	104 26.00	-	-	3.98	มาก	8
5. มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส)	136 34.00	208 52.00	56 14.00	-	-	4.20	มาก	4
6. มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา)	128 32.00	200 50.00	72 18.00	-	-	4.14	มาก	5
7. มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ	200 50.00	160 40.00	32 8.00	8 2.00	-	4.38	มาก	3
8. โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด	240 60.00	128 32.00	32 8.00	-	-	4.52	มากที่สุด	1
9. ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ	144 36.00	168 42.00	80 20.00	8 2.00	-	4.12	มาก	6
10. ความสะอาดของห้องสุขา	240 60.00	136 34.00	16 4.00	8 2.00	-	4.52	มากที่สุด	1

ตารางที่ 11 (ต่อ)

ปัจจัยด้านหลักฐานทาง กายภาพ (Physical Evidence)	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปล ผล	อันดับ ที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
11. ความสะอาดของห้องครัว	232	112	48	8	-	4.42	มาก	2
	58.00	28.00	12.00	2.00				
	ค่าเฉลี่ยรวม					4.24	มาก	

ค่าเฉลี่ย: 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 11 พบว่า ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ (Physical Evidence) ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านเฉลี่ยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับมากซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.24 ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมากที่สุดในเรื่องโต๊ะ และอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด และความสะอาดของห้องสุขา มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 เท่ากัน ให้ความสำคัญในระดับมากในเรื่อง ความสะอาดของห้องครัว มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.42 รองลงมาคือ มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน และมีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38 เท่ากัน และมีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบถ้วน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) 4.20 ตามลำดับ

ตารางที่ 12 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความสำคัญของความต้องการปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ (Product) เช่น คุณภาพของวัตถุดิบ ความหลากหลายของอาหาร ความสดและความสะอาดของอาหาร เป็นต้น	264 66.00	80 20.00	56 14.00	-	-	4.52	มากที่สุด	1
2. ปัจจัยด้านราคา (Price) เช่น ราคาอาหาร และค่าบริการเหมาะสม สามารถใช้บัตรเครดิตในการชำระเงินได้ เป็นต้น	184 46.00	176 44.00	40 10.00	-	-	4.36	มาก	2
3. ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย (Place) เช่น ใกล้เคียงที่ทำงาน ใกล้ที่พักอาศัย มีความสะดวกในการเดินทาง เป็นต้น	120 30.00	128 32.00	144 36.00	8 2.00	-	3.90	มาก	5
4. ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion) เช่น มีส่วนลด การแจกของแถม การโฆษณาตรงตามคุณภาพของสินค้าและบริการที่เป็นจริง	120 30.00	120 30.00	128 32.00	32 8.00	-	3.82	มาก	6
5. ปัจจัยด้านบุคคล (People) เช่น ความรวดเร็วในการบริการ พุดจาสุภาพอ่อนน้อม เข้าใจความต้องการของลูกค้า แต่งตัวสุภาพ เป็นต้น	168 42.00	192 48.00	40 10.00	-	-	4.32	มาก	3
6. ปัจจัยด้านกระบวนการ (Process) เช่น ให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาค เวลาเปิด-ปิดสะดวกต่อการใช้บริการ เป็นต้น	160 40.00	192 48.00	40 10.00	8 2.00	-	4.26	มาก	4
7. ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ (Physical Evidence) เช่น ความสะอาดของโต๊ะ และอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร ห้องน้ำสะอาด เป็นต้น	176 44.00	192 48.00	32 8.00	-	-	4.36	มาก	2
	ค่าเฉลี่ยรวม					4.22	มาก	

ค่าเฉลี่ย: 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 12 พบว่า ระดับความสำคัญของความต้องการปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ ที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านเฉลี่ยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมากที่สุดในเรื่อง ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ (Product) เช่น คุณภาพของวัตถุดิบ ความหลากหลายของอาหาร

ความสดและความสะอาดของอาหาร เป็นต้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 ให้ความสำคัญในระดับมาก ในเรื่อง **ปัจจัยด้านราคา (Price)** เช่น ราคาอาหารและค่าบริการเหมาะสม สามารถใช้บัตรเครดิต ในการชำระเงินได้ เป็นต้น และ**ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ (Physical Evidence)** เช่น ความสะอาดของโต๊ะ และอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร ห้องน้ำสะอาด เป็นต้น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.36 เท่ากัน รองลงมาคือ **ปัจจัยด้านบุคคล (People)** เช่น ความรวดเร็วในการบริการ พุดจาสุภาพ อ่อนน้อม เข้าใจความต้องการของลูกค้า แต่งตัวสุภาพ เป็นต้น ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 **ปัจจัยด้าน กระบวนการ (Process)** เช่น ให้บริการลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาค เวลาเปิด-ปิดสะดวกต่อการใช้บริการ เป็นต้น ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 **ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย (Place)** เช่น โถงที่ทำงาน มีความ สะดวกในการเดินทาง ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.90 และ**ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)** เช่น การมีส่วนร่วมลด การแจกของแถม การโฆษณาตามคุณภาพของสินค้า และบริการที่เป็นจริง ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 3.82 ตามลำดับ

ตารางที่ 13 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเขียนอกบ้านจำแนกตามเพศ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ	4.46 มาก	3	4.23 มาก	5	4.34 มาก	4
2. Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่	4.00 มาก	6	3.58 มาก	7	3.78 มาก	7
3. Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต	3.17 ปานกลาง	9	3.12 ปานกลาง	9	3.14 ปานกลาง	9
4. Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก	2.79 ปานกลาง	10	2.96 ปานกลาง	10	2.88 ปานกลาง	11
5. Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต	2.38 น้อย	11	2.35 น้อย	12	2.36 น้อย	12
6. อาหารมีรสชาติอร่อย	4.67 มากที่สุด	1	4.62 มากที่สุด	1	4.64 มากที่สุด	1
7. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสดสะอาด	4.54 มากที่สุด	2	4.46 มาก	2	4.50 มาก	2
8. มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย	4.54 มากที่สุด	2	4.38 มาก	4	4.46 มาก	3
9. มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน)	3.38 ปานกลาง	8	2.69 ปานกลาง	11	3.02 ปานกลาง	10
10. อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม	3.67 มาก	7	3.35 ปานกลาง	8	3.50 ปานกลาง	8
11. มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ	4.17 มาก	4	4.42 มาก	3	4.30 มาก	5
12. ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ	4.04 มาก	5	3.85 มาก	6	3.94 มาก	6
ค่าเฉลี่ยรวม	3.82 มาก		3.67 มาก		3.74 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 13 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม เพศชายและหญิงให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมอยู่ในระดับผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.82 และ 3.67 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า

เพศชาย ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.67) รองลงมาคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด และมีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.54 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากคือ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.46) รองลงมาคือ มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.17) และชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.04) และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.38) รองลงมาคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารมีชีวิต (ค่าเฉลี่ย 3.17) และ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 2.79) ตามลำดับ

เพศหญิง ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.62) ให้ความสำคัญมากคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.46) รองลงมาคือ มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.42) และมีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.38) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม (ค่าเฉลี่ย 3.35) รองลงมาคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารมีชีวิต (ค่าเฉลี่ย 3.12) และ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 2.96) ตามลำดับ

ตารางที่ 14 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร
มือเย็นนอกร้านจำแนกตามเพศ

ปัจจัยด้านราคา	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
1. อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้	4.33 มาก	1	4.31 มาก	1	4.32 มาก	1
2. อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น	3.92 มาก	3	3.81 มาก	2	3.86 มาก	3
3. สามารถต่อรองราคาได้	2.83 ปานกลาง	6	3.08 ปานกลาง	5	2.96 ปานกลาง	6
4. มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ	3.17 ปานกลาง	5	2.81 ปานกลาง	6	2.98 ปานกลาง	5
5. มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	3.63 มาก	4	3.12 ปานกลาง	4	3.36 ปานกลาง	4
6. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member)	4.17 มาก	2	3.65 มาก	3	3.90 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.67 มาก		3.46 ปานกลาง		3.56 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 14 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม เพศชาย ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมอยู่ในระดับผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.67 และผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมีผลปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.46 และในปัจจัยย่อยด้านราคา พบว่า

เพศชาย ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคาที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.33) รองลงมาคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 4.17) และอัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.92) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 3.17) รองลงมาคือ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 2.83) ตามลำดับ

เพศหญิง ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านราคาของผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.31) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.81) และมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.65) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการ

ชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.12) รองลงมาคือ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 3.08) และ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 2.81) ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 15 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเขียนอกบ้านจำแนกตามเพศ

ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
1. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย	4.04 มาก	5	3.69 มาก	6	3.86 มาก	6
2. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน	3.83 มาก	7	3.42 ปานกลาง	7	3.62 มาก	7
3. ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก	4.37 มาก	2	4.08 มาก	3	4.22 มาก	3
4. ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป	4.38 มาก	1	4.19 มาก	2	4.28 มาก	2
5. มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ	4.33 มาก	3	4.31 มาก	1	4.32 มาก	1
6. มีการจัดเขตปลอดคนหมี	4.21 มาก	4	3.92 มาก	5	4.06 มาก	4
7. จัดสถานที่ที่รับประทานอาหารเช้าเป็นส่วน	3.96 มาก	6	3.96 มาก	4	3.96 มาก	5
ค่าเฉลี่ยรวม	4.16 มาก		3.94 มาก		4.05 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 15 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม เพศชายและหญิง ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมอยู่ในระดับผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.16 และ 3.94 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่าย พบว่า

เพศชาย ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่าย ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.38) รองลงมาคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.37) และมีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.33) ตามลำดับ

เพศหญิง ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่าย ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.31) รองลงมาคือ ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.19)

และทำเลที่ตั้งอยู่ ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.08) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน (ค่าเฉลี่ย 3.42)

ตารางที่ 16 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามเพศ

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
1. มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น)	3.83	3	3.81	1	3.82	2
2. มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร	3.71	4	3.38	4	3.54	3
3. มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง	4.13	1	3.69	3	3.90	1
4. มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	3.63	5	3.15	5	3.38	4
5. มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	3.92	2	3.73	2	3.82	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.84		3.55		3.69	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 16 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม เพศชายและหญิง ให้ความสำคัญต่อยังปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมอยู่ในระดับผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.84 และ 3.55 ตามลำดับ และปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาด พบว่า

เพศชาย ให้ความสำคัญต่อยังปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 4.13) รองลงมาคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.92) และมีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.83) ตามลำดับ

เพศหญิง ให้ความสำคัญต่อยังปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.81)

รองลงมาคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.73) และมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.69) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.38) รองลงมาคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.15)

ตารางที่ 17 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านบุคคลที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร มื้อเย็นนอกบ้านจำแนกตามเพศ

ปัจจัยด้านบุคคล	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้ม แจ่มใส	4.58 มากที่สุด	1	4.27 มาก	5	4.42 มาก	4
2. พนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกัน เศษผม อันอาจ ปนเปื้อนมาสู่อาหารได้	4.54 มากที่สุด	2	4.27 มาก	5	4.40 มาก	5
3. พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้ อย่างคล่องแคล่ว	4.46 มาก	3	3.88 มาก	8	4.16 มาก	8
4. พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	4.29 มาก	5	3.73 มาก	9	4.00 มาก	9
5. พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ	4.38 มาก	4	4.04 มาก	6	4.20 มาก	7
6. พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น	4.54 มากที่สุด	2	4.62 มากที่สุด	1	4.58 มากที่สุด	1
7. ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร	4.46 มาก	3	4.46 มาก	2	4.46 มาก	2
8. การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ	4.46 มาก	3	4.42 มาก	3	4.44 มาก	3
9. การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร	4.38 มาก	4	4.38 มาก	4	4.38 มาก	6
10. การให้บริการที่ดีของพนักงานรับฝากรถ	3.88 มาก	6	3.92 มาก	7	3.90 มาก	10
ค่าเฉลี่ยรวม	4.40 มาก		4.20 มาก		4.29 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 17 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศชายและหญิงให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.40 และ 4.20 ตามลำดับ ในปัจจัยย่อยด้านบุคคล พบว่า

เพศชาย ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.58) รองลงมาคือ พนักงานแต่งกายสะอาด มีจิต สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ และพนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.54 เท่ากัน) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร และการให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ (ค่าเฉลี่ย 4.46 เท่ากัน) รองลงมาคือ พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ และการให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.38 เท่ากัน) และพนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ (ค่าเฉลี่ย 4.29) ตามลำดับ

เพศหญิง ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.62) ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.46) รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ (ค่าเฉลี่ย 4.42) และการให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.38) ตามลำดับ

ตารางที่ 18 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามเพศ

ปัจจัยด้านกระบวนการ	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. มีความสะดวกในการรับบริการ	4.38 มาก	3	4.38 มาก	4	4.38 มาก	3
2. มีการแนะนำส่วนลคก่อนให้บริการ	4.04 มาก	6	3.81 มาก	8	3.92 มาก	9
3. ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว	4.42 มาก	2	4.58 มากที่สุด	2	4.50 มาก	2
4. ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน	4.38 มาก	3	4.42 มาก	3	4.40 มาก	2
5. มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด	4.08 มาก	5	4.27 มาก	5	4.18 มาก	6
6. มีบริการรับรองโต๊ะล่วงหน้า	4.00 มาก	7	3.73 มาก	9	3.86 มาก	10
7. มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง	3.92 มาก	8	3.54 มาก	11	3.72 มาก	11
8. อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ	4.08 มาก	5	4.15 มาก	6	4.12 มาก	7
9. เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ	4.25 มาก	4	4.15 มาก	6	4.20 มาก	5
10. ให้บริการเหมือนลูกค้าเป็นคนพิเศษ	4.08 มาก	5	3.96 มาก	7	4.02 มาก	8
11. ให้บริการด้วยความสุภาพ	4.46 มาก	1	4.62 มากที่สุด	1	4.54 มาก	1
12. มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว	4.25 มาก	4	4.27 มาก	5	4.26 มาก	4
13. มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่	3.58 มาก	9	3.58 มาก	10	3.58 มาก	12
ค่าเฉลี่ยรวม	4.15 มาก		4.11 มาก		4.13 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 18 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม เพศชายและหญิง ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมอยู่ในระดับผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.15 และ 4.11 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านกระบวนการ พบว่า

เพศชาย ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.46) รองลงมาคือ ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.42) และมีความสะดวกในการรับบริการ และให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.38 เท่ากัน) ตามลำดับ

เพศหญิง ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.62) รองลงมาคือ ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.58) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.42) รองลงมาคือ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.38) และมีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด และมีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.27 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 19 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามเพศ

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ	เพศ				รวม	
	ชาย		หญิง		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. การจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นส่วน	4.04 มาก	10	3.92 มาก	6	3.98 มาก	8
2. มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน	4.42 มาก	3	4.35 มาก	3	4.38 มาก	3
3. บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม	4.17 มาก	8	3.85 มาก	8	4.00 มาก	7
4. พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด	4.08 มาก	9	3.88 มาก	7	3.98 มาก	8
5. มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส)	4.25 มาก	7	4.15 มาก	4	4.20 มาก	4
6. มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา)	4.29 มาก	6	4.00 มาก	5	4.14 มาก	5
7. มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ	4.42 มาก	3	4.35 มาก	3	4.38 มาก	3
8. โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด	4.54 มากที่สุด	1	4.50 มาก	2	4.52 มากที่สุด	1
9. ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ	4.38 มาก	4	3.88 มาก	7	4.12 มาก	6
10. ความสะอาดของห้องสุขา	4.46 มาก	2	4.58 มากที่สุด	1	4.52 มากที่สุด	1
11. ความสะอาดของห้องครัว	4.33 มาก	5	4.50 มาก	2	4.42 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	4.31 มาก		4.18 มาก		4.24 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 19 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม เพศชายและหญิง ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้าน
 หลักฐานทางกายภาพโดยรวมอยู่ในระดับผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.31 และ 4.18 ตามลำดับ และ
 ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพพบว่า

เพศชาย ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้าน
 หลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะ
 อาหารมีความสะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.54) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องสุขา
 (ค่าเฉลี่ย 4.46) รองลงมาคือ มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน และมีโต๊ะเพียงพอ
 กับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.42 เท่ากัน) และความสวยงามและการจัดเรียง
 ที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ (ค่าเฉลี่ย 4.38) ตามลำดับ

เพศหญิง ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อย
 ด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของ
 ห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.58) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด และ
 ความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีความสะอาดและเป็นระเบียบ
 เรียบร้อยภายในร้าน และมีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.35 เท่ากัน) และ
 มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู
 เครื่องปรุงรส) (ค่าเฉลี่ย 4.15) ตามลำดับ

ตารางที่ 20 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอายุ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	อายุ								รวม	
	21 – 30 ปี		31 – 40 ปี		41 – 50 ปี		51 ปีขึ้นไป			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ
1. Food Safety : อาหารที่ได้รับการ รับรองว่าปราศจากสารพิษ	4.17 มาก	4	4.27 มาก	2	4.62 มากที่สุด	3	4.50 มาก	3	4.34 มาก	4
2. Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่า ทางโภชนาการครบ 5 หมู่	3.61 มาก	6	3.60 มาก	5	4.08 มาก	4	4.25 มาก	4	3.78 มาก	7
3. Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจัด	3.22 ปาน กลาง	8	2.87 ปาน กลาง	7	3.31 ปาน กลาง	7	3.25 ปาน กลาง	6	3.14 ปาน กลาง	9
4. Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุม น้ำหนัก	2.94 ปาน กลาง	9	2.67 ปาน กลาง	8	3.00 ปาน กลาง	9	3.00 ปาน กลาง	7	2.88 ปาน กลาง	11
5. Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต	2.33 น้อย	11	2.47 น้อย	9	2.15 น้อย	10	2.75 ปาน กลาง	8	2.36 น้อย	12
6. อาหารมีรสชาติอร่อย	4.72 มากที่สุด	1	4.47 มาก	1	4.69 มากที่สุด	2	4.75 มากที่สุด	2	4.64 มากที่สุด	1
7. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร มีความสด สะอาด	4.39 มาก	3	4.27 มาก	2	4.77 มากที่สุด	1	5.00 มากที่สุด	1	4.50 มาก	2
8. มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย	4.44 มาก	2	4.13 มาก	3	4.77 มากที่สุด	1	4.75 มากที่สุด	2	4.46 มาก	3
9. มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายใน ชุดเดียวกัน)	2.78 ปานกลาง	10	3.07 ปานกลาง	6	3.08 ปานกลาง	8	3.75 ปานกลาง	5	3.02 ปานกลาง	10
10. อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม	3.28 มาก	7	3.60 มาก	5	3.38 มาก	6	4.50 มาก	3	3.50 ปาน กลาง	8
11. มีรายการอาหารหลากหลายและ ตรงกับความต้องการ	4.44 มาก	2	4.13 มาก	3	4.08 มาก	4	5.00 มากที่สุด	1	4.30 มาก	5

ตารางที่ 20 (ต่อ)

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	อายุ								รวม	
	21 – 30 ปี		31 – 40 ปี		41 – 50 ปี		51 ปี ขึ้นไป		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
12. ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ	3.89	5	3.80	4	4.00	5	4.50	3	3.94	6
ค่าเฉลี่ยรวม	3.69		3.61		3.83		4.16		3.73	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 20 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุระหว่าง 21–30 ปี 31–40 ปี 41–50 ปี และอายุ 51 ปี ขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.69 3.61 3.83 และ 4.16 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า

ผู้ที่มีอายุ 21–30 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.72) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย และมีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.44 เท่ากัน) รองลงมาคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร มีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.39) และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.17) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.22) รองลงมาคือ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 2.94) และมีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 2.78) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.33)

ผู้ที่มีอายุ 31–40 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.47) รองลงมาคือ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ และวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.27 เท่ากัน) และมีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย และมีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.13 เท่ากัน) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายใน

ชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.07) รองลงมาคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 2.87) และ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 2.67) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.47)

ผู้ที่มีอายุ 41–50 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด และมีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.77 เท่ากัน) รองลงมาคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.69) และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.62) ให้ความสำคัญมากคือ Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ และมีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.08 เท่ากัน) รองลงมาคือ ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.00) และอาหารมีการจัดวางที่สวยงาม (ค่าเฉลี่ย 3.38) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.31) รองลงมาคือ มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.08) และ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 3.00) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.15)

ผู้ที่มีอายุ 51 ปี ขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด และมีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) รองลงมาคือ อาหารมีรสชาติอร่อย และมีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.75 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากคือ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม และชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ (ค่าเฉลี่ย 4.25) และมีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.75) ตามลำดับ

ตารางที่ 21 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร
มือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอายุ

ปัจจัยด้านราคา	อายุ								รวม	
	21 – 30 ปี		31 – 40 ปี		41 – 50 ปี		51 ปี ขึ้นไป			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
1. อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผล ยอมรับได้	4.22 มาก	1	4.27 มาก	1	4.62 มากที่สุด	1	4.00 มาก	2	4.32 มาก	1
2. อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่า ร้านอื่น	3.78 มาก	2	3.93 มาก	2	3.85 มาก	3	4.00 มาก	2	3.86 มาก	3
3. สามารถต่อรองราคาได้	2.89 ปาน กลาง	4	3.27 ปาน กลาง	5	2.85 ปาน กลาง	4	2.50 น้อย	5	2.96 ปาน กลาง	6
4. มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้า ประจำ	2.83 ปานกลาง	5	3.33 ปานกลาง	4	2.85 ปานกลาง	4	2.75 ปานกลาง	4	2.98 ปานกลาง	5
5. มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	2.89 ปานกลาง	4	3.47 ปานกลาง	3	3.85 มาก	3	3.50 ปานกลาง	3	3.36 ปานกลาง	4
6. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member)	3.61 มาก	3	3.93 มาก	2	4.15 มาก	2	4.25 มาก	1	3.90 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.37 ปาน กลาง		3.70 มาก		3.69 มาก		3.50 ปาน กลาง		3.56 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 20 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุระหว่าง 31–40 ปี และ 41–50 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.70 และ 3.69 ตามลำดับ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุระหว่าง 21–30 ปี และอายุ 51 ปี ขึ้นไปให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมีผลปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.37 และ 3.50 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านราคาพบว่า

ผู้ที่มีอายุ 21–30 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านราคาที่สำคัญที่สุดของผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.22) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.78) และมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.61) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ

สามารถต่อรองราคาได้ และมีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 2.89 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 2.83) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 31–40 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคาที่ ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.27) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น และมีส่วนลดพิเศษสำหรับ สมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.93 เท่ากัน) ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการชำระเงิน ด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.47) รองลงมาคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 3.33) และ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 3.27) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 41–50 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคา ที่ ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.62) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 4.15) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น และมีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.85 เท่ากัน) ให้ความสำคัญปานกลางคือ สามารถต่อรองราคาได้ และ มีการให้เครดิต การเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 2.85 เท่ากัน)

ผู้ที่มีอายุ 51 ปี ขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อย ด้านราคา ที่ ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 4.25) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ และอัตราค่าอาหาร/ บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการชำระเงิน ด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.50) รองลงมาคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 2.75) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 2.50)

ตารางที่ 22 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายต่อที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอายุ

ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	อายุ								รวม	
	21 – 30 ปี		31 – 40 ปี		41 – 50 ปี		51 ปี ขึ้นไป		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
1. ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย	3.61 มาก	5	3.87 มาก	3	3.92 มาก	4	4.75 มากที่สุด	1	3.86 มาก	6
2. ท่าเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน	3.61 มาก	5	3.40 ปานกลาง	5	3.69 มาก	5	4.25 มาก	2	3.62 มาก	7
3. ท่าเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถ ไป-มาสะดวก	4.11 มาก	3	4.13 มาก	1	4.31 มาก	2	4.75 มากที่สุด	1	4.22 มาก	3
4. ท่าเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัด จนเกินไป	4.28 มาก	2	4.13 มาก	1	4.31 มาก	2	4.75 มากที่สุด	1	4.28 มาก	2
5. มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวาง เพียงพอ	4.33 มาก	1	4.00 มาก	2	4.54 มากที่สุด	1	4.75 มากที่สุด	1	4.32 มาก	1
6. มีการจัดเขตปลอดบุหรี่	4.11 มาก	3	3.80 มาก	4	4.31 มาก	2	4.00 มาก	3	4.06 มาก	4
7. จัดสถานที่ที่รับประทาน อาหารอย่างเป็นสัดส่วน	3.83 มาก	4	3.80 มาก	4	4.23 มาก	3	4.25 มาก	2	3.96 มาก	5
ค่าเฉลี่ยรวม	3.98 มาก		3.88 มาก		4.19 มาก		4.50 มาก		4.05 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 22 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุระหว่าง 21 – 30 ปี 31 – 40 ปี 41 – 50 ปี และอายุ 51 ปี ขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.98 3.88 4.19 และ 4.50 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่าย พบว่า

ผู้ที่มีอายุ 21–30 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.33) รองลงมาคือ ท่าเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป

(ค่าเฉลี่ย 4.28) และทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก และมีการจัดเขตปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.11 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 31–40 ปีให้ความสำคัญต่อบริจาย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก บริจาย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก และทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.13 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.00) และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย (ค่าเฉลี่ย 3.87) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน (ค่าเฉลี่ย 3.40)

ผู้ที่มีอายุ 41–50 ปีให้ความสำคัญต่อบริจาย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก บริจาย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.54) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป และมีการจัดเขตปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.31 เท่ากัน) รองลงมาคือ จัดสถานที่ที่รับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 4.23) และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย (ค่าเฉลี่ย 3.92) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 51 ปี ขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อบริจาย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก บริจาย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป และมีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.75 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน และจัดสถานที่ที่รับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 4.25 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีการจัดเขตปลอดภัย (ค่าเฉลี่ย 4.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 23 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอายุ

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด	อายุ								รวม	
	21 – 30 ปี		31 – 40 ปี		41 – 50 ปี		51 ปีขึ้นไป		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
1. มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่น ร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น)	3.78 มาก	2	3.60 มาก	2	4.08 มาก	1	4.00 มาก	3	3.82 มาก	2
2. มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร	3.50 ปานกลาง	4	3.60 มาก	2	3.31 ปานกลาง	4	4.25 มาก	2	3.54 มาก	3
3. มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง	3.72 มาก	3	3.93 มาก	1	3.92 มาก	2	4.50 มาก	1	3.90 มาก	1
4. มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	3.17 ปานกลาง	5	3.27 ปานกลาง	4	3.69 มาก	3	3.75 มาก	4	3.38 ปานกลาง	4
5. มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	3.83 มาก	1	3.53 มาก	3	3.92 มาก	2	4.50 มาก	1	3.82 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.60 มาก		3.59 มาก		3.78 มาก		4.20 มาก		3.69 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 23 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุระหว่าง 21–30 ปี 31–40 ปี 41–50 ปี และอายุ 51 ปีขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.60 3.59 3.78 และ 4.20 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดพบว่า

ผู้ที่มีอายุ 21–30 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.83) รองลงมาคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.78) และมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษเมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.72) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.50) รองลงมาคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.17) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 31–40 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.93) รองลงมาคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) และมีการส่งเสริมการขาย โดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.60 เท่ากัน) และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.53) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.27)

ผู้ที่มีอายุ 41–50 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 4.08) รองลงมาคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.92 เท่ากัน) และมีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.69) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.31)

ผู้ที่มีอายุ 51 ปี ขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.25) มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 4.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 24 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านบุคคลที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร
มือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอายุ

ปัจจัยด้านบุคคล	อายุ								รวม	
	21 – 30 ปี		31 – 40 ปี		41 – 50 ปี		51 ปี ขึ้นไป			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ
1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส	4.44 มาก	2	4.40 มาก	1	4.85 มากที่สุด	1	5.00 มากที่สุด	1	4.58	1
2. พนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจ ปนเปื้อนมาสู่อาหารได้	4.39 มาก	3	4.33 มาก	2	4.62 มากที่สุด	3	4.75 มากที่สุด	2	4.46	2
3. พนักงานมีความชำนาญในการ ปฏิบัติงาน ได้อย่างคล่องแคล่ว	4.44 มาก	2	4.33 มาก	2	4.46 มาก	4	4.75 มากที่สุด	2	4.44	3
4. พนักงานมีความสามารถในการ แก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	4.22 มาก	4	4.27 มาก	3	4.69 มากที่สุด	2	5.00 มากที่สุด	1	4.42	4
5. พนักงานที่ให้บริการมีจำนวน เพียงพอ	4.22 มาก	4	4.27 มาก	3	4.62 มากที่สุด	3	5.00 มากที่สุด	1	4.40	5
6. พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น	4.50 มาก	1	4.13 มาก	4	4.46 มาก	4	4.50 มาก	3	4.38	6
7. ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร	4.22 มาก	4	3.80 มาก	6	4.38 มาก	5	5.00 มากที่สุด	1	4.20	7
8. การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ	4.00 มาก	6	3.87 มาก	5	4.46 มาก	4	5.00 มากที่สุด	1	4.16	8
9. การให้บริการที่ดีของพนักงาน รับรายการอาหาร	3.83 มาก	7	3.80 มาก	6	4.15 มาก	6	5.00 มากที่สุด	1	4.00	9
10. การให้บริการที่ดีของพนักงาน รับฝากรถ	4.06 มาก	5	3.60 มาก	7	4.08 มาก	7	3.75 มาก	4	3.90	10
ค่าเฉลี่ยรวม	4.23 มาก		4.08 มาก		4.48 มาก		4.78 มากที่สุด		4.29	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 24 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุระหว่าง 21-30 ปี 31-40 ปี 41-50 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.23 4.08 และ 4.48 ตามลำดับ และผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุ 51 ปี ขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลโดยรวมในระดับมีผลมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.78 และในปัจจัยย่อยด้านบุคคลพบว่า

ผู้ที่มีอายุ 21-30 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส และพนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว (ค่าเฉลี่ย 4.44 เท่ากัน) และพนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจ ปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ (ค่าเฉลี่ย 4.39) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 31-40 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.40) รองลงมาคือ พนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ และพนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว (ค่าเฉลี่ย 4.33 เท่ากัน) และพนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ และพนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.27 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 41-50 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.85) รองลงมาคือ พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ (ค่าเฉลี่ย 4.69) และพนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ และ พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.62 เท่ากัน) ตามลำดับ และให้ความสำคัญมากคือ พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น และการให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ (ค่าเฉลี่ย 4.46 เท่ากัน) รองลงมาคือ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.38) และการให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.15) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 51 ปี ขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมากที่สุด ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ และการให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) รองลงมาคือ พนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้

และพนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว (ค่าเฉลี่ย 4.75 เท่ากัน) และให้ความสำคัญมากคือ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานรับฝากรถ (ค่าเฉลี่ย 3.75) ตามลำดับ

ตารางที่ 25 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอายุ

ปัจจัยด้านกระบวนการ	อายุ								รวม	
	21 – 30 ปี		31 – 40 ปี		41 – 50 ปี		51 ปี ขึ้นไป		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
1. มีความสะดวกในการรับบริการ	4.33 มาก	5	4.13 มาก	4	4.54 มากที่สุด	3	5.00 มากที่สุด	1	4.38 มาก	4
2. มีการแนะนำส่วนลดก่อนให้บริการ	3.89 มาก	9	3.73 มาก	8	4.00 มาก	7	4.50 มาก	3	3.92 มาก	10
3. ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว	4.50 มาก	2	4.47 มาก	1	4.62 มากที่สุด	2	4.25 มาก	4	4.50 มาก	2
4. ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน	4.39 มาก	4	4.20 มาก	3	4.62 มากที่สุด	2	4.50 มาก	3	4.40 มาก	3
5. มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด	4.44 มาก	3	3.67 มาก	9	4.23 มาก	6	4.75 มากที่สุด	2	4.18 มาก	7
6. มีบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า	3.72 มาก	10	3.47 ปานกลาง	10	4.31 มาก	5	4.50 มาก	3	3.86 มาก	11
7. มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง	3.61 มาก	11	3.80 มาก	7	3.77 มาก	8	3.75 มาก	6	3.72 มาก	12
8. อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ	4.06 มาก	7	4.00 มาก	5	4.31 มาก	5	4.25 มาก	4	4.12 มาก	8
9. เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ	4.22 มาก	6	4.00 มาก	5	4.46 มาก	4	4.00 มาก	5	4.20 มาก	6
10. ให้บริการเหมือนลูกค้าเป็นคนพิเศษ	3.94 มาก	8	3.80 มาก	7	4.31 มาก	5	4.25 มาก	4	4.02 มาก	9

ตารางที่ 25 (ต่อ)

ปัจจัยด้านกระบวนการ	อายุ								รวม	
	21 – 30 ปี		31 – 40 ปี		41 – 50 ปี		51 ปีขึ้นไป			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
11. ให้บริการด้วยความสุภาพ	4.61 มากที่สุด	1	4.33 มาก	2	4.69 มากที่สุด	1	4.50 มาก	3	4.54 มากที่สุด	1
12. มีบริการในด้านการชำระเงิน ค่าอาหารที่รวดเร็ว	4.33 มาก	5	3.93 มาก	6	4.46 มาก	4	4.50 มาก	3	4.26 มาก	5
13. มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่	3.61 มาก	11	3.33 ปาน กลาง	11	3.77 มาก	8	3.75 มาก	6	3.58 มาก	13
ค่าเฉลี่ยรวม	4.13 มาก		3.91 มาก		4.31 มาก		4.35 มาก		4.13 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 25 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุระหว่าง 21 – 30 ปี 31 – 40 ปี 41 – 50 ปี และอายุ 51 ปีขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.13 3.91 4.31 และ 4.35 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านกระบวนการพบว่า

ผู้ที่มีอายุ 21–30 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.61) ให้ความสำคัญมากคือ ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือมีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด (ค่าเฉลี่ย 4.44) และให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.39) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 31–40 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.47) รองลงมาคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.33) และให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.20) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า (ค่าเฉลี่ย 3.47) รองลงมาคือ มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 3.33) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 41–50 ปี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ

(ค่าเฉลี่ย 4.69) รองลงมาคือ ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว และให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.62 เท่ากัน) และมีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.54) ตามลำดับ และให้ความสำคัญมากคือ เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ และมีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.46) รองลงมาคือ มีบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ และให้บริการเหมือนลูกค้าเป็นคนพิเศษ (ค่าเฉลี่ย 4.31 เท่ากัน) และมีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด (ค่าเฉลี่ย 4.23) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 51 ปี ขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 5.00) รองลงมาคือ มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด (ค่าเฉลี่ย 4.75) ให้ความสำคัญมากคือ มีการแนะนำส่วนลดก่อนให้บริการ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน มีบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า ให้บริการด้วยความสุภาพ และมีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ และให้บริการเหมือนลูกค้าเป็นคนพิเศษ (ค่าเฉลี่ย 4.25 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 26 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอายุ

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ	อายุ								รวม	
	21 – 30 ปี		31 – 40 ปี		41 – 50 ปี		51 ปี ขึ้นไป			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ
1. การจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นสัดส่วน	4.00 มาก	6	3.87 มาก	6	4.15 มาก	9	3.75 มาก	5	3.98 มาก	8
2. มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน	4.39 มาก	3	4.13 มาก	3	4.62 มากที่สุด	4	4.50 มาก	2	4.38 มาก	3
3. บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม	4.06 มาก	5	3.73 มาก	8	4.15 มาก	8	4.25 มาก	3	4.00 มาก	7
4. พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด	3.94 มาก	7	3.80 มาก	7	4.31 มาก	6	3.75 มาก	5	3.98 มาก	8
5. มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส)	4.39 มาก	3	4.00 มาก	4	4.23 มาก	7	4.00 มาก	4	4.20 มาก	4
6. มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา)	4.22 มาก	4	3.93 มาก	5	4.15 มาก	8	4.50 มาก	2	4.14 มาก	5
7. มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ	4.44 มาก	2	4.13 มาก	3	4.54 มากที่สุด	5	4.50 มาก	2	4.38 มาก	3
8. โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด	4.56 มากที่สุด	1	4.20 มาก	2	4.77 มากที่สุด	2	4.75 มากที่สุด	1	4.52 มากที่สุด	1
9. ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ	4.06 มาก	5	4.00 มาก	4	4.31 มาก	6	4.25 มาก	3	4.12 มาก	6
10. ความสะอาดของห้องสุขา	4.56 มากที่สุด	1	4.40 มาก	1	4.69 มากที่สุด	3	4.25 มาก	3	4.52 มากที่สุด	1

ตารางที่ 26 (ต่อ)

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ	อายุ								รวม	
	21 – 30 ปี		31 – 40 ปี		41 – 50 ปี		51 ปี ขึ้นไป			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
11. ความสะอาดของห้องครัว	4.44 มาก	2	4.00 มาก	4	4.85 มากที่สุด	1	4.50 มาก	2	4.42 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.96 มาก		3.85 มาก		4.16 มาก		4.29 มาก		4.00 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 26 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอายุระหว่าง 21–30 ปี 31–40 ปี 41–50 ปี และอายุ 51 ปี ขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อยปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.96 3.85 4.16 และ 4.29 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพพบว่า

ผู้ที่มีอายุ 21–30 ปี ให้ความสำคัญต่อยปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด และความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.56 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากคือ มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ และความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.44 เท่ากัน) รองลงมาคือมีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน และมีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) (ค่าเฉลี่ย 4.39 เท่ากัน) และมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบครัน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา) (ค่าเฉลี่ย 4.22) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 31–40 ปี ให้ความสำคัญต่อยปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.40) รองลงมาคือ โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.20) และมีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน และมีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.13 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 41–50 ปี ให้ความสำคัญต่อยปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.85) รองลงมาคือ โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด

(ค่าเฉลี่ย 4.77) และความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.69) ตามลำดับ และให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.31) รองลงมาคือ มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) (ค่าเฉลี่ย 4.23) และบรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม และมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา) (ค่าเฉลี่ย 4.15 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอายุ 51 ปี ขึ้นไป ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.75) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ และความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ และความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.25 เท่ากัน) และมีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) (ค่าเฉลี่ย 4.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 27 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามระดับการศึกษา

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	ระดับการศึกษา						รวม	
	ปริญญาตรี		ปริญญาโท		ปริญญาเอก		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ		
1. Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ	4.31 มาก	4	4.35 มาก	3	5.00 มากที่สุด	1	4.34 มาก	4
2. Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่	3.73 มาก	7	3.83 มาก	6	4.00 มาก	2	3.78 มาก	7
3. Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต	3.12 ปานกลาง	9	3.17 ปานกลาง	8	3.00 ปานกลาง	3	3.14 ปานกลาง	9
4. Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก	2.92 ปานกลาง	10	2.87 ปานกลาง	9	2.00 น้อย	4	2.88 ปานกลาง	11
5. Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต	2.38 น้อย	12	2.35 น้อย	10	2.00 น้อย	4	2.36 น้อย	12
6. อาหารมีรสชาติอร่อย	4.65 มากที่สุด	1	4.61 มากที่สุด	1	5.00 มากที่สุด	1	4.64 มากที่สุด	1
7. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด	4.46 มาก	2	4.52 มากที่สุด	2	5.00 มากที่สุด	1	4.50 มาก	2
8. มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย	4.38 มาก	3	4.52 มากที่สุด	2	5.00 มากที่สุด	1	4.46 มาก	3
9. มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน)	2.88 ปานกลาง	11	3.17 ปานกลาง	8	3.00 ปานกลาง	3	3.02 มาก	10
10. อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม	3.50 มาก	8	3.48 มาก	7	4.00 มาก	2	3.50 มาก	8
11. มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ	4.27 มาก	5	4.30 มาก	4	5.00 มากที่สุด	1	4.30 มาก	5
12. ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ	3.88 มาก	6	4.00 มาก	5	4.00 มาก	2	3.94 มาก	6
ค่าเฉลี่ยรวม	3.71 มาก		3.76 มาก		3.92 มาก		3.74 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 27 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.71 3.76 และ 3.92 ตามลำดับ ในปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.65) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.38) รองลงมาคือ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.31) และมีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.27) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.12) รองลงมาคือ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 2.92) และมีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 2.88) ตามลำดับ ให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.38)

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาโท ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.61) รองลงมาคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด และมีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.52 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.35) รองลงมาคือ มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.30) และชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.00) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต และมีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.17 เท่ากัน) รองลงมาคือ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 2.87) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.35)

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ อาหารมีรสชาติอร่อย วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาดมีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย และมีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม และชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญปานกลางคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต และมีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.17 เท่ากัน) รองลงมาคือ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 2.87) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.35)

ชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.00 เท่ากัน) และให้ความสำคัญน้อยคือ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก และ Vegetarian Food : อาหารมังสวิวัติ (ค่าเฉลี่ย 2.00 เท่ากัน)

ตารางที่ 28 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารเมื่อเข้านอกบ้านจำแนกตามระดับการศึกษา

ปัจจัยด้านราคา	ระดับการศึกษา						รวม	
	ปริญญาตรี		ปริญญาโท		ปริญญาเอก		ค่าเฉลี่ย	อันแปดผล
	ค่าเฉลี่ย	อันแปดผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปดผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปดผล		
1. อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้	4.23	1	4.39	1	5.00	1	4.32	1
2. อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น	3.77	2	4.00	2	3.00	3	3.86	3
3. สามารถต่อรองราคาได้	2.65	5	3.35	3	2.00	4	2.96	6
4. มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ	2.73	4	3.30	4	2.00	4	2.98	5
5. มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	3.38	3	3.30	4	4.00	2	3.36	4
6. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member)	3.77	2	4.00	2	5.00	1	3.90	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.42		3.72		3.50		3.56	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 28 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี และปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมีผลปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.42 และ 3.50 ตามลำดับ และผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาโท ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.72 ในปัจจัยย่อยด้านราคา พบว่า

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านราคา que ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.23) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น และมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.77 เท่ากัน) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ

มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.38) รองลงมาคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 2.73) ตามลำดับ

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาโท ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคาที่ถูกตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.39) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น และมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 3.35) รองลงมาคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ และมีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.30 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านราคาที่ถูกตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ และมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 4.00) ให้ความสำคัญปานกลางคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.00) และให้ความสำคัญน้อยคือ สามารถต่อรองราคาได้ และ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 2.00 เท่ากัน)

ตารางที่ 29 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายต่อที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามระดับการศึกษา

ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	ระดับการศึกษา						รวม	
	ปริญญาตรี		ปริญญาโท		ปริญญาเอก		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
1. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย	3.96 มาก	4	3.74 มาก	6	4.00 มาก	2	3.86 มาก	6
2. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน	3.62 มาก	7	3.57 มาก	7	5.00 มากที่สุด	1	3.62 มาก	7
3. ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก	4.23 มาก	2	4.22 มาก	3	4.00 มาก	2	4.22 มาก	3
4. ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป	4.15 มาก	3	4.39 มาก	1	5.00 มากที่สุด	1	4.28 มาก	2
5. มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ	4.35 มาก	1	4.26 มาก	2	5.00 มากที่สุด	1	4.32 มาก	1
6. มีการจัดเขตปลอดบุหรี่	3.92 มาก	5	4.17 มาก	4	5.00 มากที่สุด	1	4.06 มาก	4
7. จัดสถานที่ที่รับประทานอาหารเช้าเป็นส่วน	3.88 มาก	6	4.04 มาก	5	4.00 มาก	2	3.96 มาก	5
ค่าเฉลี่ยรวม	4.02 มาก		4.06 มาก		4.57 มากที่สุด		4.05 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 29 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี และปริญญาโท ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.02 และ 4.06 ตามลำดับและผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับมีผลมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.57 ในปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่าย พบว่า ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.35) รองลงมาคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.23) และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย (ค่าเฉลี่ย 3.96) ตามลำดับ

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาโท ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ ทำเลที่ตั้งไม่

พฤษภาคมหรือแอ๊ดจนกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.39) รองลงมาคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวาง เพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.26) และทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.22) ตามลำดับ

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมากที่สุด ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแอ๊ดจนกินไป มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวาง เพียงพอ และมีการจัดเขตปลอดบุหรี่ (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก และจัดสถานที่ที่รับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน)

ตารางที่ 30 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดต่อที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามระดับการศึกษา

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด	ระดับการศึกษา						รวม	
	ปริญญาตรี		ปริญญาโท		ปริญญาเอก		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
1. มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่น ร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น)	3.96	1	3.61	3	5.00	1	3.82	2
2. มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร	3.35	5	3.74	2	4.00	2	3.54	3
3. มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง	3.77	3	4.00	1	5.00	1	3.90	1
4. มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	3.54	4	3.22	4	3.00	3	3.38	4
5. มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	3.92	2	3.74	2	3.00	3	3.82	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.71		3.66		4.00		3.69	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 30 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.71 3.66 และ 4.00 ตามลำดับ ในปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาด พบว่า

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.96) รองลงมาคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.92) และมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.77) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.35)

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาโท ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 4.00) รองลงมาคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.74) และมีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.61) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.22)

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) และมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.00) และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.00 เท่ากัน)

ตารางที่ 31 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านบุคคลที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร
มือเย็นนอกร้านจำแนกตามระดับการศึกษา

ปัจจัยด้านบุคคล	ระดับการศึกษา						รวม	
	ปริญญาตรี		ปริญญาโท		ปริญญาเอก		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส	4.50 มาก	2	4.30 มาก	5	5.00 มากที่สุด	1	4.42 มาก	4
2. พนักงานแต่งกายสะอาด มีคิซิค สามารถ ป้องกันเศษผม อันอาจ ปนเปื้อนมาสู่อาหาร ได้	4.35 มาก	4	4.43 มาก	3	5.00 มากที่สุด	1	4.40 มาก	5
3. พนักงานมีความชำนาญในการ ปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว	4.23 มาก	6	4.09 มาก	7	4.00 มาก	2	4.16 มาก	8
4. พนักงานมีความสามารถในการ แก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	4.15 มาก	7	3.83 มาก	8	4.00 มาก	2	4.00 มาก	9
5. พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ	4.27 มาก	5	4.13 มาก	6	4.00 มาก	2	4.20 มาก	7
6. พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น	4.58 มากที่สุด	1	4.57 มากที่สุด	1	5.00 มากที่สุด	1	4.58 มากที่สุด	1
7. ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร	4.35 มาก	4	4.57 มากที่สุด	1	5.00 มากที่สุด	1	4.46 มาก	2
8. การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ	4.42 มาก	3	4.48 มาก	2	4.00 มาก	2	4.44 มาก	3
9. การให้บริการที่ดีของพนักงาน รับรายการอาหาร	4.42 มาก	3	4.35 มาก	4	4.00 มาก	2	4.38 มาก	6
10. การให้บริการที่ดีของพนักงาน รับฝากรถ	3.96 มาก	8	3.83 มาก	8	4.00 มาก	2	3.90 มาก	10
ค่าเฉลี่ยรวม	4.32 มาก		4.26 มาก		4.40 มาก		4.29 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 31 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.32 4.26 และ 4.40 ตามลำดับ ในปัจจัยย่อยด้านบุคคล พบว่า

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.58) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานให้บริการด้วย ความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ และการให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.42 เท่ากัน) และพนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ และความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.35 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาโท ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น และความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.57 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ (ค่าเฉลี่ย 4.48) รองลงมาคือ พนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ (ค่าเฉลี่ย 4.43) และการให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.35) ตามลำดับ

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส พนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น และความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร และการให้บริการที่ดีของพนักงานรับฝากรถ (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน)

ตารางที่ 32 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามระดับการศึกษา

ปัจจัยด้านกระบวนการ	ระดับการศึกษา						รวม	
	ปริญญาตรี		ปริญญาโท		ปริญญาเอก		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. มีความสะดวกในการรับบริการ	4.46 มาก	2	4.26 มาก	5	5.00 มากที่สุด	1	4.38 มาก	4
2. มีการแนะนำส่วนลคก่อนให้บริการ	3.81 มาก	8	4.04 มาก	7	4.00 มาก	2	3.92 มาก	10
3. ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว	4.38 มาก	3	4.61 มากที่สุด	1	5.00 มากที่สุด	1	4.50 มาก	2
4. ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน	4.35 มาก	4	4.43 มาก	3	5.00 มากที่สุด	1	4.40 มาก	3
5. มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด	4.35 มาก	4	3.96 มาก	8	5.00 มากที่สุด	1	4.18 มาก	7
6. มีบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า	3.81 มาก	8	3.91 มาก	9	4.00 มาก	2	3.86 มาก	11
7. มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง	3.54 มาก	10	3.91 มาก	9	4.00 มาก	2	3.72 มาก	12
8. อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ	4.15 มาก	6	4.09 มาก	6	4.00 มาก	2	4.12 มาก	8
9. เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ	4.15 มาก	6	4.26 มาก	5	4.00 มาก	2	4.20 มาก	6
10. ให้บริการเหมือนลูกค้าเป็นคนพิเศษ	3.92 มาก	7	4.09 มาก	6	5.00 มากที่สุด	1	4.02 มาก	9
11. ให้บริการด้วยความสุภาพ	4.50 มาก	1	4.57 มาก	2	5.00 มากที่สุด	1	4.54 มาก	1
12. มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว	4.19 มาก	5	4.30 มาก	4	5.00 มากที่สุด	1	4.26 มาก	5
13. มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่	3.58 มาก	9	3.61 มาก	10	3.00 ปานกลาง	3	3.58 มาก	13
ค่าเฉลี่ยรวม	4.09 มาก		4.16 มาก		4.46 มาก		4.13 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 32 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี ปริญญาโท และปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.09 4.16 และ 4.46 ตามลำดับ ในปัจจัยย่อยด้านกระบวนการ พบว่า

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.46) และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.38) ตามลำดับ

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาโท ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.61) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.57) รองลงมาคือ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.43) และมีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.30) ตามลำดับ

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีความสะดวกในการรับบริการ ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ให้บริการเหมือนลูกค้าเป็นคนพิเศษ ให้บริการด้วยความสุภาพ และมีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีการแนะนำส่วนลดก่อนให้บริการ มีบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ และเวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 3.00)

ตารางที่ 33 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามระดับการศึกษา

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ	ระดับการศึกษา						รวม	
	ปริญญาตรี		ปริญญาโท		ปริญญาเอก		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดัด
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดัด	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดัด	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดัด		
1. การจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นส่วนมาก	3.88	8	4.09	7	4.00	2	3.98	8
2. มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน	4.38	2	4.35	4	5.00	1	4.38	3
3. บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม	3.96	6	4.04	8	4.00	2	4.00	7
4. พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด	3.92	7	4.04	8	4.00	2	3.98	8
5. มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส)	4.15	4	4.22	5	5.00	1	4.20	4
6. มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา)	4.15	4	4.09	7	5.00	1	4.14	5
7. มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ	4.31	3	4.43	3	5.00	1	4.38	3
8. โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด	4.50	1	4.52	2	5.00	1	4.52	1
9. ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ	4.12	5	4.13	6	4.00	2	4.12	6
10. ความสะอาดของห้องสุขา	4.38	2	4.65	1	5.00	1	4.52	1
11. ความสะอาดของห้องครัว	4.31	3	4.52	2	5.00	1	4.42	2
ค่าเฉลี่ยรวม	4.19		4.28		4.64		4.24	

ค่าเฉลี่ย: 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 33 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรี และปริญญาโท ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.19 และ 4.28 ตามลำดับ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีระดับการศึกษาปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพโดยรวมในระดับมีผลมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.64 ในปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพ พบว่า

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน และความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.38 เท่ากัน) และมีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ และความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.31 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาโท ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.65) รองลงมาคือ โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด และความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.52 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากคือ มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.43) รองลงมาคือ มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน (ค่าเฉลี่ย 4.35) และมีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) (ค่าเฉลี่ย 4.22) ตามลำดับ

ผู้ที่มีระดับการศึกษาปริญญาเอก ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมากที่สุด ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา) มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด ความสะอาดของห้องสุขา และความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากคือ การจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นส่วน บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาดและความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน)

ตารางที่ 34 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามสถานภาพ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	สถานภาพ				รวม	
	โสด		สมรส		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ	4.26 มาก	4	4.50 มาก	4	4.34 มาก	4
2. Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่	3.71 มาก	7	3.94 มาก	6	3.78 มาก	7
3. Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต	3.18 ปานกลาง	9	3.06 ปานกลาง	7	3.14 ปานกลาง	9
4. Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก	2.88 ปานกลาง	11	2.88 ปานกลาง	9	2.88 ปานกลาง	11
5. Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต	2.35 น้อย	12	2.38 น้อย	10	2.36 น้อย	12
6. อาหารมีรสชาติอร่อย	4.59 มากที่สุด	1	4.75 มากที่สุด	3	4.64 มากที่สุด	1
7. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสดสะอาด	4.32 มาก	2	4.88 มากที่สุด	1	4.50 มาก	2
8. มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย	4.29 มาก	3	4.81 มากที่สุด	2	4.46 มาก	3
9. มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน)	3.03 ปานกลาง	10	3.00 ปานกลาง	8	3.02 ปานกลาง	10
10. อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม	3.29 ปานกลาง	8	3.94 มาก	6	3.50 ปานกลาง	8
11. มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ	4.21 มาก	5	4.50 มาก	4	4.30 มาก	5
12. ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ	3.79 มาก	6	4.25 มาก	5	3.94 มาก	6
ค่าเฉลี่ยรวม	3.66 มาก		3.91 มาก		3.74 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 34 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสถานภาพโสดและสมรสให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.66 และ 3.91 ตามลำดับ ในปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า

สถานภาพโสด ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.59) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.32) รองลงมาคือ มีกรรมวิธีการปรุงสุกหลักร้อน (ค่าเฉลี่ย 4.29) และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.26) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม (ค่าเฉลี่ย 3.29) รองลงมาคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.18) และ มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.03) ตามลำดับ และ ให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.35)

สถานภาพสมรส ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.88) รองลงมาคือ มีกรรมวิธีการปรุงสุกหลักร้อน (ค่าเฉลี่ย 4.81) และอาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.75) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ และมีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.25) และ Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ และอาหารมีการจัดวางที่สวยงาม (ค่าเฉลี่ย 3.94 เท่ากัน)

ตารางที่ 35 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร
มือเย็นนอกบ้านจำแนกตามสถานภาพ

ปัจจัยด้านราคา	สถานภาพ				รวม	
	โสด		สมรส			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
1. อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้	4.29 มาก	1	4.38 มาก	1	4.32 มาก	1
2. อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น	3.82 มาก	2	3.94 มาก	4	3.86 มาก	3
3. สามารถต่อรองราคาได้	3.00 ปานกลาง	6	2.88 ปานกลาง	5	2.96 ปานกลาง	6
4. มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ	3.03 ปานกลาง	5	2.88 ปานกลาง	5	2.98 ปานกลาง	5
5. มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	3.06 ปานกลาง	4	4.00 มาก	3	3.36 ปานกลาง	4
6. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member)	3.79 มาก	3	4.13 มาก	2	3.90 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.50 ปานกลาง		3.70 มาก		3.56 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 35 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามสถานภาพโสด ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมีผลปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.50 และผู้ตอบแบบสอบถามสถานภาพสมรส ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.70 ในปัจจัยย่อยด้านราคาพบว่า

สถานภาพโสด ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านราคาของผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.29) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.82) และมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.79) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.06) รองลงมาคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 3.03) และสามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 3.00) ตามลำดับ

สถานภาพสมรส ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคาของผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.38) รองลงมาคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 4.13) และมีบริการ

ชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 4.00) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ สามารถต่อรอง
ราคาได้ และ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 2.88 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 36 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายต่อที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามสถานภาพ

ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	สถานภาพ				รวม	
	โสด		สมรส		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย	3.68 มาก	6	4.25 มาก	3	3.86 มาก	6
2. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน	3.62 มาก	7	3.63 มาก	6	3.62 มาก	7
3. ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก	4.12 มาก	3	4.44 มาก	1	4.22 มาก	3
4. ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป	4.29 มาก	2	4.25 มาก	3	4.28 มาก	2
5. มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ	4.32 มาก	1	4.31 มาก	2	4.32 มาก	1
6. มีการจัดเขตปลอดคนหมี	4.03 มาก	4	4.13 มาก	5	4.06 มาก	4
7. จัดสถานที่ที่รับประทานอาหารอย่างเป็น สัดส่วน	3.85 มาก	5	4.19 มาก	4	3.96 มาก	5
ค่าเฉลี่ยรวม	3.99 มาก		4.17 มาก		4.05 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 36 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามสถานภาพโสด และสมรสให้ความสำคัญ
ต่อปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.99 และ 4.17 ตามลำดับ ในปัจจัย
ย่อยด้านการจัดจำหน่าย พบว่า

สถานภาพโสด ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อย
ด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวาง
เพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.32) รองลงมาคือ ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.29)
และทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.12) ตามลำดับ

สถานภาพสมรส ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.44) รองลงมาคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.31) และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย และทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.25 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 37 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามสถานภาพ

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด	สถานภาพ				รวม	
	โสด		สมรส		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น)	3.74 มาก	2	4.00 มาก	2	3.82 มาก	2
2. มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคา อาหาร	3.53 มาก	4	3.56 มาก	4	3.54 มาก	3
3. มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการ บ่อยครั้ง	3.91 มาก	1	3.88 มาก	3	3.90 มาก	1
4. มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	3.29 ปานกลาง	5	3.56 มาก	4	3.38 ปานกลาง	4
5. มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	3.65 มาก	3	4.19 มาก	1	3.82 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.62 มาก		3.84 มาก		3.69 มาก	

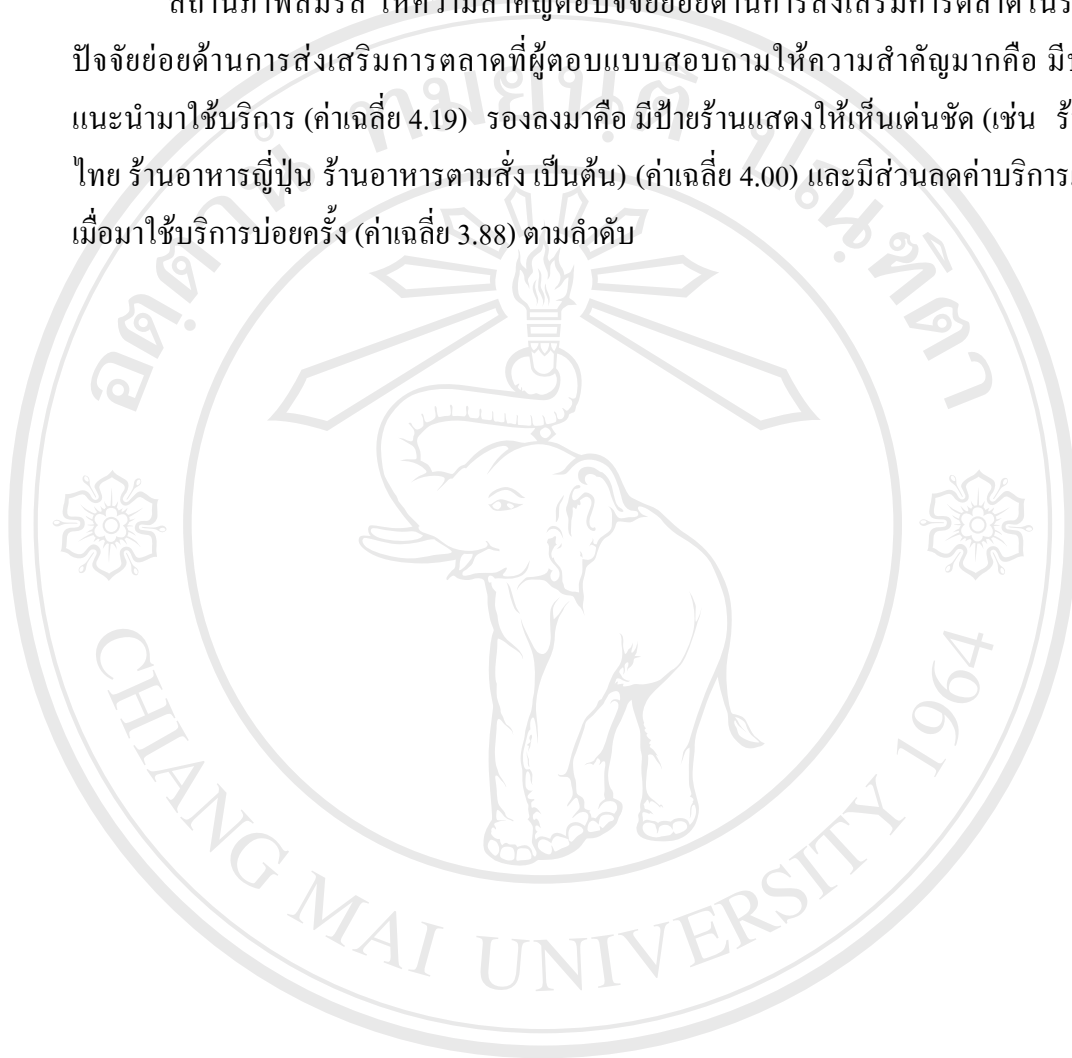
ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 37 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีสถานภาพโสด และสมรสให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.62 และ 3.84 ตามลำดับ ในปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาด พบว่า

สถานภาพโสด ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.91) รองลงมาคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.74)

และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.65) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.29)

สถานภาพสมรส ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.19) รองลงมาคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่น ร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 4.00) และมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.88) ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 38 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านบุคคลที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามสถานภาพ

ปัจจัยด้านบุคคล	สถานภาพ				รวม	
	โสด		สมรส		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้ม แจ่มใส	4.35 มาก	4	4.56 มากที่สุด	2	4.42 มาก	4
2. พนักงานแต่งกายสะอาด มีคิติด สามารถป้องกัน เศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้	4.26 มาก	5	4.69 มากที่สุด	1	4.40 มาก	5
3. พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้ อย่างคล่องแคล่ว	4.03 มาก	7	4.44 มาก	4	4.16 มาก	8
4. พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	3.85 มาก	9	4.31 มาก	6	4.00 มาก	9
5. พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ	4.15 มาก	6	4.31 มาก	6	4.20 มาก	7
6. พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น	4.53 มากที่สุด	1	4.69 มากที่สุด	1	4.58 มากที่สุด	1
7. ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร	4.41 มาก	2	4.56 มากที่สุด	2	4.46 มาก	2
8. การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ	4.41 มาก	2	4.50 มาก	3	4.44 มาก	3
9. การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร	4.38 มาก	3	4.38 มาก	5	4.38 มาก	6
10. การให้บริการที่ดีของพนักงานรับฝากรถ	3.94 มาก	8	3.81 มาก	7	3.90 มาก	10
ค่าเฉลี่ยรวม	4.23 มาก		4.43 มาก		4.29 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 38 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งสถานภาพโสดและสมรสให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.23 และ 4.43 ตามลำดับ ในปัจจัยย่อยด้านบุคคล พบว่า

สถานภาพโสด ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.53) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร และการให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ (ค่าเฉลี่ย 4.41 เท่ากัน) รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.38) และพนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.35) ตามลำดับ

สถานภาพสมรส ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานแต่งกายสะอาด มีจิต สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ และพนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.69 เท่ากัน) รองลงมาคือ พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส และความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.56 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว (ค่าเฉลี่ย 4.44) และ การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.38) ตามลำดับ

ตารางที่ 39 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามสถานภาพ

ปัจจัยด้านกระบวนการ	สถานภาพ				รวม	
	โสด		สมรส		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. มีความสะดวกในการรับบริการ	4.32 มาก	4	4.50 มาก	1	4.38 มาก	3
2. มีการแนะนำส่วนลคก่อนให้บริการ	3.82 มาก	9	4.13 มาก	5	3.92 มาก	9
3. ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว	4.50 มาก	2	4.50 มาก	1	4.50 มาก	2
4. ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน	4.41 มาก	3	4.38 มาก	2	4.40 มาก	2
5. มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด	4.15 มาก	6	4.25 มาก	4	4.18 มาก	6
6. มีบริการรับรองโต๊ะล่วงหน้า	3.79 มาก	10	4.00 มาก	7	3.86 มาก	10
7. มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง	3.65 มาก	11	3.88 มาก	8	3.72 มาก	11
8. อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ	4.03 มาก	7	4.31 มาก	3	4.12 มาก	7
9. เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ	4.26 มาก	5	4.06 มาก	6	4.20 มาก	5
10. ให้บริการเหมือนลูกค้าเป็นเป็นพิเศษ	3.97 มาก	8	4.13 มาก	5	4.02 มาก	8
11. ให้บริการด้วยความสุภาพ	4.56 มากที่สุด	1	4.50 มาก	1	4.54 มากที่สุด	1
12. มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว	4.26 มาก	5	4.25 มาก	4	4.26 มาก	4
13. มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่	3.62 มาก	12	3.50 ปานกลาง	9	3.58 มาก	12
ค่าเฉลี่ยรวม	4.10 มาก		4.18 มาก		4.13 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 39 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามสถานภาพโสด และสมรสให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.10 และ 4.18 ตามลำดับ ในปัจจัยย่อยด้านกระบวนการพบว่า

สถานภาพโสด ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.56) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.41) และมีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.32) ตามลำดับ

สถานภาพสมรส ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีความสะดวกในการรับบริการ ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว และให้บริการด้วยความสุภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.38) และอุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.31) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 3.50)

ตารางที่ 40 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามสถานภาพ

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ	สถานภาพ				รวม	
	โสด		สมรส		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. การจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นส่วน	4.00 มาก	8	3.94 มาก	7	3.98 มาก	8
2. มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน	4.35 มาก	5	4.44 มาก	2	4.38 มาก	3
3. บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม	3.91 มาก	9	4.19 มาก	5	4.00 มาก	7
4. พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด	3.91 มาก	9	4.13 มาก	6	3.98 มาก	8
5. มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส)	4.24 มาก	6	4.13 มาก	6	4.20 มาก	4
6. มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา)	4.09 มาก	7	4.25 มาก	4	4.14 มาก	5
7. มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ	4.38 มาก	4	4.38 มาก	3	4.38 มาก	3
8. โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด	4.50 มาก	2	4.56 มากที่สุด	1	4.52 มากที่สุด	1
9. ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ	4.09 มาก	7	4.19 มาก	5	4.12 มาก	6
10. ความสะอาดของห้องสุขา	4.59 มากที่สุด	1	4.38 มาก	3	4.52 มากที่สุด	1
11. ความสะอาดของห้องครัว	4.44 มาก	3	4.38 มาก	3	4.42 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	4.23 มาก		4.27 มาก		4.24 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 40 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามสถานภาพโสด และสมรสให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.23 และ 4.27 ตามลำดับ ในปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพพบว่า

สถานภาพโสด ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.59) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ โຕ้ะและอุปกรณ์บนโຕ้ะอาหารมีความสะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ ความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.44) และมีโຕ้ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.38) ตามลำดับ

สถานภาพสมรส ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ โຕ้ะและอุปกรณ์บนโຕ้ะอาหารมีความสะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.56) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน (ค่าเฉลี่ย 4.44) รองลงมาคือ มีโຕ้ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ ความสะอาดของห้องสุขา และความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.38 เท่ากัน) และมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา) (ค่าเฉลี่ย 4.25) ตามลำดับ

ตารางที่ 41 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
1. Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ	4.31 มาก	2	4.55 มากที่สุด	3	4.22 มาก	5	4.40 มาก	3	4.34 มาก	4
2. Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่	3.69 มาก	5	3.82 มาก	5	3.83 มาก	7	3.80 มาก	5	3.78 มาก	7
3. Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต	3.00 ปานกลาง	8	3.09 ปานกลาง	7	3.22 ปานกลาง	9	3.40 ปานกลาง	7	3.14 ปานกลาง	9
4. Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก	2.81 ปานกลาง	9	2.73 ปานกลาง	9	2.89 ปานกลาง	10	3.40 ปานกลาง	7	2.88 ปานกลาง	11
5. Vegetarian Food : อาหารมังสวิวัติ	2.38 น้อย	10	2.55 ปานกลาง	10	2.06 น้อย	12	3.00 ปานกลาง	8	2.36 น้อย	12
6. อาหารมีรสชาติอร่อย	4.50 มาก	1	4.73 มากที่สุด	1	4.61 มากที่สุด	1	5.00 มากที่สุด	1	4.64 มากที่สุด	1
7. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด	4.50 มาก	1	4.55 มากที่สุด	3	4.56 มากที่สุด	2	4.20 มาก	4	4.50 มาก	2
8. มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย	4.31 มาก	2	4.64 มากที่สุด	2	4.50 มาก	3	4.40 มาก	3	4.46 มาก	3
9. มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน)	3.06 ปานกลาง	7	3.00 ปานกลาง	8	2.83 ปานกลาง	11	3.60 มาก	6	3.02 ปานกลาง	10
10. อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม	3.50 ปานกลาง	6	3.36 ปานกลาง	6	3.56 มาก	8	3.60 มาก	6	3.50 ปานกลาง	8
11. มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ	4.00 มาก	3	4.55 มากที่สุด	3	4.33 มาก	4	4.60 มากที่สุด	2	4.30 มาก	5
12. ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ	3.88 มาก	4	4.00 มาก	4	3.89 มาก	6	4.20 มาก	4	3.94 มาก	6
ค่าเฉลี่ยรวม	3.66 มาก		3.80 มาก		3.71 มาก		3.97 มาก		3.74 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 =ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 41 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.66 3.80 3.71 และ 3.97 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า

ผู้ที่มีอาชีพ นักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด และ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ มีกรรมวิธีการปรุง ถูกหลักอนามัย และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.31) และมีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.00) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม (ค่าเฉลี่ย 3.50) รองลงมาคือมีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.06) และ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.00) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.38) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.73) รองลงมาคือ มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.64) มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.55) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากคือ ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.00) รองลงมาคือ Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ (ค่าเฉลี่ย 3.82) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม (ค่าเฉลี่ย 3.36) รองลงมาคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.09) และ มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.00) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพพนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.61) รองลงมาคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.56) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากคือ มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.33) และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.22) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.22)

รองลงมาคือ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 2.89) และมีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) ค่าเฉลี่ย (ตามลำดับ 2.83) ตามลำดับและให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.06)

ผู้ที่มีอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 5.00) รองลงมาคือ มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.60) ให้ความสำคัญมากคือ มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน) รองลงมาคือ ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับและ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.20) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก และ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.40 เท่ากัน) รองลงมาคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 3.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 42 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร
มือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านราคา	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
1. อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผล ยอมรับได้	4.25 มาก	1	4.64 มากที่สุด	1	4.22 มาก	1	4.20 มาก	1	4.32 มาก	1
2. อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่า ร้านอื่น	3.88 มาก	3	4.00 มาก	3	3.67 มาก	3	4.20 มาก	1	3.86 มาก	3
3. สามารถต่อรองราคาได้	3.13 ปานกลาง	5	3.18 ปานกลาง	5	2.61 ปานกลาง	5	3.20 ปานกลาง	4	2.96 ปานกลาง	6
4. มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้า ประจำ	3.31 ปานกลาง	4	3.00 ปานกลาง	6	2.61 ปานกลาง	5	3.20 ปานกลาง	4	2.98 ปานกลาง	5
5. มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	3.31 ปานกลาง	4	3.36 ปานกลาง	4	3.39 ปานกลาง	4	3.40 ปานกลาง	3	3.36 ปานกลาง	4
6. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member)	3.94 มาก	2	4.18 มาก	2	3.72 มาก	2	3.80 มาก	2	3.90 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.64 มาก		3.73 มาก		3.37 ปานกลาง		3.67 มาก		3.56 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 42 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.64 3.73 และ 3.67 ตามลำดับ พนักงานหรือลูกจ้าง

บริษัทเอกชนให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมอยู่ในระดับมีผลปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.37 และในปัจจัยย่อยด้านราคา พบว่า

ผู้ที่มีอาชีพ นักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการ สมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.25) รองลงมาคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.94) และอัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.88) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต และมีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 3.31 เท่ากัน) และให้ความสำคัญน้อยคือ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 3.13)

ผู้ที่มีอาชีพข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.64) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 4.18) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 4.00) และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.36) รองลงมาคือ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 3.18) และมีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 3.00)

ผู้ที่มีอาชีพพนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการ สมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.22) รองลงมาคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.72) และอัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.67) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.39) รองลงมาคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ และสามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 2.61 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น และอัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.20 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.80) และให้ความสำคัญในระดับปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.40) รองลงมาคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ และสามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 3.20 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 43 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายต่อที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
1. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย	3.94 มาก	5	3.73 มาก	6	3.94 มาก	3	3.60 มาก	4	3.86 มาก	6
2. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน	3.75 มาก	7	3.45 ปาน กลาง	7	3.61 มาก	4	3.60 มาก	4	3.62 มาก	7
3. ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถ ไป-มาสะดวก	4.31 มาก	1	4.36 มาก	3	4.11 มาก	2	4.00 มาก	3	4.22 มาก	3
4. ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัด จนเกินไป	4.13 มาก	3	4.64 มากที่สุด	1	4.11 มาก	2	4.60 มากที่สุด	1	4.28 มาก	2
5. มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวาง เพียงพอ	4.25 มาก	2	4.55 มากที่สุด	2	4.28 มาก	1	4.20 มาก	2	4.32 มาก	1
6. มีการจัดเขตปลอดบุหรี่	4.00 มาก	4	4.27 มาก	4	3.94 มาก	3	4.20 มาก	2	4.06 มาก	4
7. จัดสถานที่ที่รับประทานอาหารเช้า เป็นสัดส่วน	3.88 มาก	6	4.09 มาก	5	3.94 มาก	3	4.00 มาก	3	3.96 มาก	5
ค่าเฉลี่ยรวม	4.04 มาก		4.16 มาก		3.99 มาก		4.03 มาก		4.05 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ตารางที่ 43 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.04 4.16 3.99 และ 4.03 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่าย พบว่า

ผู้ที่มีอาชีพ นักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.31) รองลงมาคือ มีสถานที่จอดรถ กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.25) และทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.13) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพ ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.64) รองลงมาคือ มีสถานที่จอดรถ กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.55) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.36) รองลงมาคือ มีการจัดเขตปลอดบุหรี่ (ค่าเฉลี่ย 4.27) และ จัดสถานที่รับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 4.09) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน (ค่าเฉลี่ย 3.45)

ผู้ที่มีอาชีพ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีสถานที่จอดรถ กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.28) รองลงมาคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก และทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.11 เท่ากัน) และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย มีการจัดเขตปลอดบุหรี่ และจัดสถานที่ที่รับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 3.94) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.60) และให้ความสำคัญมากที่สุดคือมีสถานที่จอดรถ กว้างขวางเพียงพอ และมีการจัดเขตปลอดบุหรี่ (ค่าเฉลี่ย 4.20 เท่ากัน) รองลงมาคือ จัดสถานที่รับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 4.00) และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน (ค่าเฉลี่ย 3.60 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 44 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดต่อที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่น ร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น)	3.69 มาก	3	4.09 มาก	2	3.78 มาก	1	3.80 มาก	3	3.82 มาก	2
2. มีการส่งเสริมการขายโดยการขาย บัตรลดราคาอาหาร	3.38 ปาน กลาง	5	4.09 มาก	2	3.33 ปาน กลาง	4	3.60 มาก	4	3.54 มาก	3
3. มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมา ใช้บริการบ่อยครั้ง	3.88 มาก	2	4.27 มาก	1	3.61 มาก	3	4.20 มาก	1	3.90 มาก	1
4. มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	3.44 ปานกลาง	4	3.45 ปานกลาง	4	3.22 ปาน กลาง	5	3.60 มาก	4	3.38 ปาน กลาง	4
5. มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	3.94 มาก	1	3.82 มาก	3	3.67 มาก	2	4.00 มาก	2	3.82 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.66 มาก		3.95 มาก		3.52 มาก		3.84 มาก		3.69 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพ
อิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 44 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือ
พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจ
ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.66 3.95 3.52
และ 3.84 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดพบว่า

ผู้ที่มีอาชีพ นักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด
ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ
มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.94) รองลงมาคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ
เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.88) และมีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย

ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.69) ตามลำดับและให้ความสำคัญปานกลาง คือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.44) รองลงมาคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.38) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 4.27) รองลงมาคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร และมีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 4.09 เท่ากัน) และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.82) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.45)

ผู้ที่มีอาชีพพนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.78) รองลงมาคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.67) และมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.61) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.33) รองลงมาคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.22) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 4.20) รองลงมาคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.00) และมีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.80) ตามลำดับ

ตารางที่ 45 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านบุคคลที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านบุคคล	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4		ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล
	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล		
1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส	4.50 มาก	2	4.45 มาก	3	4.33 มาก	4	4.40 มาก	2	4.42 มาก	4
2. พนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจ ปนเปื้อนมาสู่อาหารได้	4.31 มาก	5	4.55 มากที่สุด	2	4.39 มาก	3	4.40 มาก	2	4.40 มาก	5
3. พนักงานมีความชำนาญในการ ปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว	4.00 มาก	7	4.00 มาก	5	4.33 มาก	4	4.40 มาก	2	4.16 มาก	8
4. พนักงานมีความสามารถในการ แก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	3.75 มาก	9	3.73 มาก	6	4.28 มาก	5	4.40 มาก	2	4.00 มาก	9
5. พนักงานที่ให้บริการมีจำนวน เพียงพอ	4.19 มาก	6	3.73 มาก	6	4.44 มาก	2	4.40 มาก	2	4.20 มาก	7
6. พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น	4.63 มากที่สุด	1	4.55 มากที่สุด	2	4.50 มาก	1	4.80 มากที่สุด	1	4.58 มากที่สุด	1
7. ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร	4.44 มาก	3	4.64 มากที่สุด	1	4.39 มาก	3	4.40 มาก	2	4.46 มาก	2
8. การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ	4.44 มาก	3	4.45 มาก	3	4.44 มาก	2	4.40 มาก	2	4.44 มาก	3
9. การให้บริการที่ดีของพนักงาน รับรายการอาหาร	4.38 มาก	4	4.27 มาก	4	4.50 มาก	1	4.20 มาก	2	4.38 มาก	6
10. การให้บริการที่ดีของพนักงาน รับฝากรถ	3.94 มาก	8	4.00 มาก	5	3.94 มาก	6	3.40 มาก	3	3.90 มาก	10
ค่าเฉลี่ยรวม	4.26 มาก		4.24 มาก		4.36 มาก		4.32 มาก		4.29 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 45 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.26 4.24 4.36 4.32 และ 4.29 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านบุคคลพบว่า

ผู้ที่มีอาชีพ ข้าราชการ หรือพนักงานรัฐวิสาหกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.64) รองลงมาคือ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น และพนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ (ค่าเฉลี่ย 4.55 เท่ากัน) ให้ความสำคัญในระดับมาก คือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ และพนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.45 เท่ากัน) รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.27) การให้บริการที่ดีของพนักงานรับฝากรถและพนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหารและพนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ และ พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ(ค่าเฉลี่ย 4.44 เท่ากัน) ความสะอาดของผู้ปรุงอาหารและพนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ (ค่าเฉลี่ย 4.39 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านปัจจัยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือพนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น(ค่าเฉลี่ย 4.80)และให้ความสำคัญในระดับมากคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว พนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ และพนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 46 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านกระบวนการ	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
1. มีความสะดวกในการรับบริการ	4.38 มาก	3	4.55 มากที่สุด	2	4.28 มาก	3	4.40 มาก	2	4.38 มาก	4
2. มีการแนะนำส่วนลคก่อนให้บริการ	3.81 มาก	8	4.18 มาก	5	3.89 มาก	7	3.80 มาก	5	3.92 มาก	10
3. ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว	4.56 มากที่สุด	2	4.73 มากที่สุด	1	4.28 มาก	3	4.60 มากที่สุด	1	4.50 มาก	2
4. ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่าง เสมอภาคเท่าเทียมกัน	4.63 มากที่สุด	1	4.45 มาก	3	4.17 มาก	4	4.40 มาก	2	4.40 มาก	3
5. มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้ง เพื่อป้องกันความผิดพลาด	3.94 มาก	7	4.27 มาก	4	4.33 มาก	2	4.20 มาก	3	4.18 มาก	7
6. มีบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า	3.94 มาก	7	3.73 มาก	8	3.89 มาก	7	3.80 มาก	5	3.86 มาก	11
7. มีการสอบถามความต้องการ ใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง	3.75 มาก	9	4.00 มาก	7	3.44 มาก	9	4.00 มาก	4	3.72 มาก	12
8. อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการ อย่างเพียงพอ	4.00 มาก	6	4.45 มาก	3	4.06 มาก	5	4.00 มาก	4	4.12 มาก	8
9. เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการ ใช้บริการ	4.25 มาก	4	4.09 มาก	6	4.17 มาก	4	4.40 มาก	2	4.20 มาก	6
10. ให้บริการเหมือนลูกค้าเป็น คนพิเศษ	4.13 มาก	5	4.09 มาก	6	4.00 มาก	6	3.60 มาก	6	4.02 มาก	9
11. ให้บริการด้วยความสุภาพ	4.56 มากที่สุด	2	4.73 มากที่สุด	1	4.44 มาก	1	4.40 มาก	2	4.54 มากที่สุด	1
12. มีบริการในด้านการชำระเงิน ค่าอาหารที่รวดเร็ว	4.00 มาก	6	4.45 มาก	3	4.28 มาก	3	4.60 มากที่สุด	1	4.26 มาก	5
13. มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่	3.63 มาก	10	3.36 น้อย	9	3.61 มาก	8	3.80 มาก	5	3.58 มาก	13
ค่าเฉลี่ยรวม	4.12 มาก		4.24 มาก		4.06 มาก		4.15 มาก		4.13 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 46 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.12 4.24 4.06 และ 4.15 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านกระบวนการพบว่า

ผู้ที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.63) รองลงมาคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.56 เท่ากัน) ให้ความสำคัญในระดับมากคือ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.38) รองลงมาคือ เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.25) ให้บริการเหมือนลูกค้าเป็นคนพิเศษ และมีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านปัจจัยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.73 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.55) ให้ความสำคัญในระดับมากคือ มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ และให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.45) รองลงมาคือ มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด (ค่าเฉลี่ย 4.27) มีการแนะนำส่วนลดก่อนให้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.18) ตามลำดับ และให้ความสำคัญในระดับปานกลางคือ มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 3.36)

ผู้ที่มีอาชีพพนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านปัจจัยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.44) รองลงมาคือ มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด (ค่าเฉลี่ย 4.33) มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว และมีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.28 เท่ากัน) ตามลำดับ และให้ความสำคัญในระดับปานกลางคือ มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.44)

ผู้ที่มีอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านปัจจัยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว

(ค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ เวลาเปิด-ปิดของร้าน สะดวกในการใช้บริการ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน และมีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด (ค่าเฉลี่ย 4.20) อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ และมีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 47 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดັบ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดັบ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดັบ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดັบ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดັบ		
1. การจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นสัดส่วน	4.13 มาก	7	3.91 มาก	7	3.72 มาก	8	4.60 มากที่สุด	2	3.98 มาก	8
2. มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน	4.44 มาก	4	4.55 มากที่สุด	3	4.22 มาก	2	4.40 มาก	4	4.38 มาก	3
3. บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม	3.94 มาก	8	4.09 มาก	6	3.94 มาก	6	4.20 มาก	5	4.00 มาก	7
4. พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด	3.94 มาก	8	4.18 มาก	5	3.94 มาก	6	3.80 มาก	6	3.98 มาก	8
5. มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส)	4.19 มาก	6	4.36 มาก	4	4.00 มาก	5	4.60 มากที่สุด	2	4.20 มาก	4
6. มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา)	4.19 มาก	6	4.18 มาก	5	3.94 มาก	6	4.60 มากที่สุด	2	4.14 มาก	5
7. มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ	4.38 มาก	5	4.64 มากที่สุด	2	4.11 มาก	4	4.80 มากที่สุด	1	4.38 มาก	3
8. โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด	4.56 มากที่สุด	2	4.64 มากที่สุด	2	4.33 มาก	1	4.80 มากที่สุด	1	4.52 มากที่สุด	1
9. ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ	4.38 มาก	5	4.09 มาก	6	3.83 มาก	7	4.40 มาก	4	4.12 มาก	6
10. ความสะอาดของห้องสุขา	4.69 มากที่สุด	1	4.73 มากที่สุด	1	4.22 มาก	2	4.60 มากที่สุด	2	4.52 มากที่สุด	1
11. ความสะอาดของห้องครัว	4.50 มาก	3	4.55 มากที่สุด	3	4.17 มาก	3	4.80 มากที่สุด	1	4.42 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	4.00 มาก		4.10 มาก		3.92 มาก		4.12 มาก		4.00 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 47 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.00 4.10 3.92 และ 4.12 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพพบว่า

ผู้ที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.69) รองลงมาคือ โถ้ะและอุปกรณ์บนโถ้ะอาหารมีความสะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.56) ให้ความสำคัญในระดับมาก คือ ความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน (ค่าเฉลี่ย 4.44) ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโถ้ะ และมีโถ้ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.38 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.73) รองลงมาคือ โถ้ะและอุปกรณ์บนโถ้ะอาหารมีความสะอาด และมีโถ้ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.64 เท่ากัน) และความสะอาดของห้องครัว มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน (ค่าเฉลี่ย 4.55 เท่ากัน) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโถ้ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) (ค่าเฉลี่ย 4.36) สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา) และพนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.18 เท่ากัน) ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโถ้ะ และบรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม (ค่าเฉลี่ย 4.09 เท่ากัน)

ผู้ที่มีอาชีพ ประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องครัว โถ้ะและอุปกรณ์บนโถ้ะอาหารมีความสะอาด และมีโถ้ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.80 เท่ากัน) รองลงมาคือ ความสะอาดของห้องสุขา มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา) มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโถ้ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) และการจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน) และให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโถ้ะ และมีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน (ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน)

รองลงมาคือ บรรยายภาพ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม (ค่าเฉลี่ย 4.20) และ พนักงานสวมชุดฟอร์ม
ที่สะอาด (ค่าเฉลี่ย 3.80) ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 48 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4		ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ		
1. Food Safety : อาหารที่ได้รับการ รับรองว่าปราศจากสารพิษ	4.31 มาก	2	4.55 มากที่สุด	3	4.22 มาก	5	4.40 มาก	3	4.34 มาก	4
2. Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่า ทางโภชนาการครบ 5 หมู่	3.69 มาก	5	3.82 มาก	5	3.83 มาก	7	3.80 มาก	5	3.78 มาก	7
3. Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต	3.00 ปานกลาง	8	3.09 ปานกลาง	7	3.22 ปานกลาง	9	3.40 ปานกลาง	7	3.14 ปานกลาง	9
4. Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุม น้ำหนัก	2.81 ปานกลาง	9	2.73 ปานกลาง	9	2.89 ปานกลาง	10	3.40 ปานกลาง	7	2.88 ปานกลาง	11
5. Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต	2.38 น้อย	10	2.55 ปานกลาง	10	2.06 น้อย	12	3.00 ปานกลาง	8	2.36 น้อย	12
6. อาหารมีรสชาติอร่อย	4.50 มาก	1	4.73 มากที่สุด	1	4.61 มากที่สุด	1	5.00 มากที่สุด	1	4.64 มากที่สุด	1
7. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมี ความสด สะอาด	4.50 มาก	1	4.55 มากที่สุด	3	4.56 มากที่สุด	2	4.20 มาก	4	4.50 มาก	2
8. มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย	4.31 มาก	2	4.64 มากที่สุด	2	4.50 มาก	3	4.40 มาก	3	4.46 มาก	3
9. มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายใน ชุดเดียวกัน)	3.06 ปานกลาง	7	3.00 ปานกลาง	8	2.83 ปานกลาง	11	3.60 มาก	6	3.02 ปานกลาง	10
10. อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม	3.50 ปานกลาง	6	3.36 ปานกลาง	6	3.56 มาก	8	3.60 มาก	6	3.50 ปานกลาง	8
11. มีรายการอาหารหลากหลายและ ตรงกับความต้องการ	4.00 มาก	3	4.55 มากที่สุด	3	4.33 มาก	4	4.60 มากที่สุด	2	4.30 มาก	5
12. ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการ ยอมรับ	3.88 มาก	4	4.00 มาก	4	3.89 มาก	6	4.20 มาก	4	3.94 มาก	6
ค่าเฉลี่ยรวม	3.66 มาก		3.80 มาก		3.71 มาก		3.97 มาก		3.74 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพ
อิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 48 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.66 3.80 3.71 และ 3.97 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า

ผู้ที่มีอาชีพ นักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด และ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ มีกรรมวิธีการปรุง ถูกหลักอนามัย และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.31) และมีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.00) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม (ค่าเฉลี่ย 3.50) รองลงมาคือมีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.06) และ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.00) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.38) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.73) รองลงมาคือ มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.64) มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.55) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากคือ ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.00) รองลงมาคือ Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ (ค่าเฉลี่ย 3.82) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม (ค่าเฉลี่ย 3.36) รองลงมาคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.09) และ มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.00) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพพนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.61) รองลงมาคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.56) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากคือ มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.33) และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.22) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.22)

รองลงมาคือ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 2.89) และมีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) ค่าเฉลี่ย (ตามลำดับ 2.83) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.06)

ผู้ที่มีอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 5.00) รองลงมาคือ มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.60) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีกรรมวิธีการปรุงสุกหลักอนามัย และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน) รองลงมาคือ ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับและ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.20) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก และ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจัด (ค่าเฉลี่ย 3.40 เท่ากัน) รองลงมาคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 3.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 49 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร
มือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านราคา	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
1. อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผล ยอมรับได้	4.25 มาก	1	4.64 มากที่สุด	1	4.22 มาก	1	4.20 มาก	1	4.32 มาก	1
2. อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่า ร้านอื่น	3.88 มาก	3	4.00 มาก	3	3.67 มาก	3	4.20 มาก	1	3.86 มาก	3
3. สามารถต่อรองราคาได้	3.13 ปาน กลาง	5	3.18 ปาน กลาง	5	2.61 ปาน กลาง	5	3.20 ปาน กลาง	4	2.96 ปาน กลาง	6
4. มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้า ประจำ	3.31 ปาน กลาง	4	3.00 ปาน กลาง	6	2.61 ปาน กลาง	5	3.20 ปาน กลาง	4	2.98 ปาน กลาง	5
5. มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต	3.31 ปาน กลาง	4	3.36 ปาน กลาง	4	3.39 ปาน กลาง	4	3.40 ปาน กลาง	3	3.36 ปาน กลาง	4
6. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member)	3.94 มาก	2	4.18 มาก	2	3.72 มาก	2	3.80 มาก	2	3.90 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.64 มาก		3.73 มาก		3.37 ปาน กลาง		3.67 มาก		3.56 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 49 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.64 3.73 และ 3.67 ตามลำดับ พนักงานหรือลูกจ้าง

บริษัทเอกชนให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมอยู่ในระดับมีผลปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.37 และในปัจจัยย่อยด้านราคา พบว่า

ผู้ที่มีอาชีพ นักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการ สมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.25) รองลงมาคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.94) และอัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.88) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต และมีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 3.31 เท่ากัน) และให้ความสำคัญน้อยคือ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 3.13)

ผู้ที่มีอาชีพข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.64) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 4.18) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 4.00) และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.36) รองลงมาคือ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 3.18) และ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 3.00)

ผู้ที่มีอาชีพพนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.22) รองลงมาคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.72) และอัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.67) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.39) รองลงมาคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ และสามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 2.61 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น และอัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.20 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.80) และให้ความสำคัญในระดับปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.40) รองลงมาคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ และสามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 3.20 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 50 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
1. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย	3.94 มาก	5	3.73 มาก	6	3.94 มาก	3	3.60 มาก	4	3.86 มาก	6
2. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน	3.75 มาก	7	3.45 ปาน กลาง	7	3.61 มาก	4	3.60 มาก	4	3.62 มาก	7
3. ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถ ไป-มาสะดวก	4.31 มาก	1	4.36 มาก	3	4.11 มาก	2	4.00 มาก	3	4.22 มาก	3
4. ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัด จนเกินไป	4.13 มาก	3	4.64 มากที่สุด	1	4.11 มาก	2	4.60 มากที่สุด	1	4.28 มาก	2
5. มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวาง เพียงพอ	4.25 มาก	2	4.55 มากที่สุด	2	4.28 มาก	1	4.20 มาก	2	4.32 มาก	1
6. มีการจัดเขตปลอดบุหรี่	4.00 มาก	4	4.27 มาก	4	3.94 มาก	3	4.20 มาก	2	4.06 มาก	4
7. จัดสถานที่ที่รับประทานอาหารเช้า อย่างเป็นสัดส่วน	3.88 มาก	6	4.09 มาก	5	3.94 มาก	3	4.00 มาก	3	3.96 มาก	5
ค่าเฉลี่ยรวม	4.04 มาก		4.16 มาก		3.99 มาก		4.03 มาก		4.05 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพ
อิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

ตารางที่ 50 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือ
พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจ
ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.04 4.16 3.99 และ
4.03 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายพบว่า

ผู้ที่มีอาชีพ นักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.31) รองลงมาคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.25) และทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.13) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพ ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.64) รองลงมาคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ(ค่าเฉลี่ย 4.55) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.36) รองลงมาคือ มีการจัดเขตปลอดบุหรี่ (ค่าเฉลี่ย 4.27) และจัดสถานที่ที่รับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 4.09) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน (ค่าเฉลี่ย 3.45)

ผู้ที่มีอาชีพ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.28) รองลงมาคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก และทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.11 เท่ากัน) และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย มีการจัดเขตปลอดบุหรี่ และจัดสถานที่ที่รับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน(ค่าเฉลี่ย 3.94) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.60) และให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ และมีการจัดเขตปลอดบุหรี่ (ค่าเฉลี่ย 4.20 เท่ากัน) รองลงมาคือ จัดสถานที่ที่รับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 4.00) และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน (ค่าเฉลี่ย 3.60 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 51 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดต่อที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อัน ดับ
1. มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่น ร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น)	3.69 มาก	3	4.09 มาก	2	3.78 มาก	1	3.80 มาก	3	3.82 มาก	2
2. มีการส่งเสริมการขายโดยการขาย บัตรลดราคาอาหาร	3.38 ปาน กลาง	5	4.09 มาก	2	3.33 ปาน กลาง	4	3.60 มาก	4	3.54 มาก	3
3. มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมา ใช้บริการบ่อยครั้ง	3.88 มาก	2	4.27 มาก	1	3.61 มาก	3	4.20 มาก	1	3.90 มาก	1
4. มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	3.44 ปานกลาง	4	3.45 ปานกลาง	4	3.22 ปาน กลาง	5	3.60 มาก	4	3.38 ปาน กลาง	4
5. มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	3.94 มาก	1	3.82 มาก	3	3.67 มาก	2	4.00 มาก	2	3.82 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.66 มาก		3.95 มาก		3.52 มาก		3.84 มาก		3.69 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพ
อิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 51 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือ
พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจ
ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.66 3.95 3.52
และ 3.84 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดพบว่า

ผู้ที่มีอาชีพ นักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด
ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ
มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.94) รองลงมาคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้
บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.88) และมีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหาร

ญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.69) ตามลำดับและให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.44) รองลงมาคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.38) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 4.27) รองลงมาคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร และมีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 4.09 เท่ากัน) และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.82) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.45)

ผู้ที่มีอาชีพพนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.78) รองลงมาคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.67) และมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.61) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.33) รองลงมาคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.22) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 4.20) รองลงมาคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.00) และมีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.80) ตามลำดับ

ตารางที่ 52 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านบุคคลที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร
มือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านบุคคล	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4		ค่าเฉลี่ย	อัน แปรผล
	ค่าเฉลี่ย	อัน	ค่าเฉลี่ย	อัน	ค่าเฉลี่ย	อัน	ค่าเฉลี่ย	อัน		
แปรผล	ดับ	แปรผล	ดับ	แปรผล	ดับ	แปรผล	ดับ	แปรผล	ดับ	
1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพ ยิ้มแย้มแจ่มใส	4.50 มาก	2	4.45 มาก	3	4.33 มาก	4	4.40 มาก	2	4.42 มาก	4
2. พนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจ ปนเปื้อนมาสู่อาหารได้	4.31 มาก	5	4.55 มากที่สุด	2	4.39 มาก	3	4.40 มาก	2	4.40 มาก	5
3. พนักงานมีความชำนาญในการ ปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว	4.00 มาก	7	4.00 มาก	5	4.33 มาก	4	4.40 มาก	2	4.16 มาก	8
4. พนักงานมีความสามารถในการ แก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	3.75 มาก	9	3.73 มาก	6	4.28 มาก	5	4.40 มาก	2	4.00 มาก	9
5. พนักงานที่ให้บริการมีจำนวน เพียงพอ	4.19 มาก	6	3.73 มาก	6	4.44 มาก	2	4.40 มาก	2	4.20 มาก	7
6. พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น	4.63 มากที่สุด	1	4.55 มากที่สุด	2	4.50 มาก	1	4.80 มากที่สุด	1	4.58 มากที่สุด	1
7. ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร	4.44 มาก	3	4.64 มากที่สุด	1	4.39 มาก	3	4.40 มาก	2	4.46 มาก	2
8. การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ	4.44 มาก	3	4.45 มาก	3	4.44 มาก	2	4.40 มาก	2	4.44 มาก	3
9. การให้บริการที่ดีของพนักงาน รับรายการอาหาร	4.38 มาก	4	4.27 มาก	4	4.50 มาก	1	4.20 มาก	2	4.38 มาก	6
10. การให้บริการที่ดีของพนักงาน รับฝากรถ	3.94 มาก	8	4.00 มาก	5	3.94 มาก	6	3.40 มาก	3	3.90 มาก	10
ค่าเฉลี่ยรวม	4.26 มาก		4.24 มาก		4.36 มาก		4.32 มาก		4.29 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพ
อิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 52 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.26 4.24 4.36 4.32 และ 4.29 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านบุคคลพบว่า

ผู้ที่มีอาชีพข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.64) รองลงมาคือ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น และพนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ (ค่าเฉลี่ย 4.55 เท่ากัน) ให้ความสำคัญในระดับมาก คือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ และพนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.45 เท่ากัน) รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.27) การให้บริการที่ดีของพนักงานรับฝากรถและพนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหารและพนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ และ พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.44 เท่ากัน) ความสะอาดของผู้ปรุงอาหารและพนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจ ปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ (ค่าเฉลี่ย 4.39 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือพนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.80) และให้ความสำคัญในระดับมากคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว พนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจ ปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ และพนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 53 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านกระบวนการ	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
1. มีความสะดวกในการรับบริการ	4.38 มาก	3	4.55 มากที่สุด	2	4.28 มาก	3	4.40 มาก	2	4.38 มาก	4
2. มีการแนะนำส่วนลัดก่อนให้บริการ	3.81 มาก	8	4.18 มาก	5	3.89 มาก	7	3.80 มาก	5	3.92 มาก	10
3. ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว	4.56 มากที่สุด	2	4.73 มากที่สุด	1	4.28 มาก	3	4.60 มากที่สุด	1	4.50 มาก	2
4. ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน	4.63 มากที่สุด	1	4.45 มาก	3	4.17 มาก	4	4.40 มาก	2	4.40 มาก	3
5. มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด	3.94 มาก	7	4.27 มาก	4	4.33 มาก	2	4.20 มาก	3	4.18 มาก	7
6. มีบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า	3.94 มาก	7	3.73 มาก	8	3.89 มาก	7	3.80 มาก	5	3.86 มาก	11
7. มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง	3.75 มาก	9	4.00 มาก	7	3.44 มาก	9	4.00 มาก	4	3.72 มาก	12
8. อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ	4.00 มาก	6	4.45 มาก	3	4.06 มาก	5	4.00 มาก	4	4.12 มาก	8
9. เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ	4.25 มาก	4	4.09 มาก	6	4.17 มาก	4	4.40 มาก	2	4.20 มาก	6
10. ให้บริการเหมือนลูกค้าเป็นคนพิเศษ	4.13 มาก	5	4.09 มาก	6	4.00 มาก	6	3.60 มาก	6	4.02 มาก	9
11. ให้บริการด้วยความสุภาพ	4.56 มากที่สุด	2	4.73 มากที่สุด	1	4.44 มาก	1	4.40 มาก	2	4.54 มากที่สุด	1
12. มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว	4.00 มาก	6	4.45 มาก	3	4.28 มาก	3	4.60 มากที่สุด	1	4.26 มาก	5
13. มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่	3.63 มาก	10	3.36 น้อย	9	3.61 มาก	8	3.80 มาก	5	3.58 มาก	13

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ปัจจัยด้านกระบวนการ	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
ค่าเฉลี่ยรวม	4.12 มาก		4.24 มาก		4.06 มาก		4.15 มาก		4.13 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 53 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.12 4.24 4.06 และ 4.15 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านกระบวนการพบว่า

ผู้ที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.63) รองลงมาคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.56 เท่ากัน) ให้ความสำคัญในระดับมาก คือ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.38) รองลงมาคือ เวลาเปิด-ปิดของร้านสะดวกในการใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.25) ให้บริการเหมือนลูกค้าเป็นคนพิเศษ และมีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.73 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.55) ให้ความสำคัญในระดับมาก คือ มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ และให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.45) รองลงมาคือ มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด (ค่าเฉลี่ย 4.27) มีการแนะนำส่วนลดก่อนให้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.18) ตามลำดับ และให้ความสำคัญในระดับปานกลางคือ มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 3.36)

ผู้ที่มีอาชีพพนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชนให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.44) รองลงมาคือ มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด (ค่าเฉลี่ย 4.33) มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว และ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.28 เท่ากัน) ตามลำดับ และให้ความสำคัญในระดับปานกลางคือ มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.44)

ผู้ที่มีอาชีพประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน และมีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด (ค่าเฉลี่ย 4.20) อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอและ มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 54 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามอาชีพ

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ	อาชีพ								รวม	
	1		2		3		4		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
1. การจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นสัดส่วน	4.13 มาก	7	3.91 มาก	7	3.72 มาก	8	4.60 มากที่สุด	2	3.98 มาก	8
2. มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน	4.44 มาก	4	4.55 มากที่สุด	3	4.22 มาก	2	4.40 มาก	4	4.38 มาก	3
3. บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม	3.94 มาก	8	4.09 มาก	6	3.94 มาก	6	4.20 มาก	5	4.00 มาก	7
4. พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด	3.94 มาก	8	4.18 มาก	5	3.94 มาก	6	3.80 มาก	6	3.98 มาก	8
5. มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส)	4.19 มาก	6	4.36 มาก	4	4.00 มาก	5	4.60 มากที่สุด	2	4.20 มาก	4
6. มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา)	4.19 มาก	6	4.18 มาก	5	3.94 มาก	6	4.60 มากที่สุด	2	4.14 มาก	5
7. มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ	4.38 มาก	5	4.64 มากที่สุด	2	4.11 มาก	4	4.80 มากที่สุด	1	4.38 มาก	3
8. โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด	4.56 มากที่สุด	2	4.64 มากที่สุด	2	4.33 มาก	1	4.80 มากที่สุด	1	4.52 มากที่สุด	1
9. ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ	4.38 มาก	5	4.09 มาก	6	3.83 มาก	7	4.40 มาก	4	4.12 มาก	6
10. ความสะอาดของห้องสุขา	4.69 มากที่สุด	1	4.73 มากที่สุด	1	4.22 มาก	2	4.60 มากที่สุด	2	4.52 มากที่สุด	1
11. ความสะอาดของห้องครัว	4.50 มาก	3	4.55 มากที่สุด	3	4.17 มาก	3	4.80 มากที่สุด	1	4.42 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	4.00 มาก		4.10 มาก		3.92 มาก		4.12 มาก		4.00 มาก	

หมายเหตุ : อาชีพ 1 = นักเรียนหรือนักศึกษา, 2 = ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ, 3 = พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน, 4 = ประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจ

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 54 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานหรือลูกจ้างบริษัทเอกชน และประกอบธุรกิจหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.00 4.10 3.92 และ 4.12 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพพบว่า

ผู้ที่มีอาชีพนักเรียนหรือนักศึกษา ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.69) รองลงมาคือ โຕ้ะและอุปกรณ์บนโຕ้ะอาหารมีความสะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.56) ให้ความสำคัญในระดับมาก คือ ความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.50) รองลงมาคือ มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน (ค่าเฉลี่ย 4.44) ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโຕ้ะ และมีโຕ้ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.38 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีอาชีพข้าราชการหรือพนักงานรัฐวิสาหกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.73) รองลงมาคือ โຕ้ะและอุปกรณ์บนโຕ้ะอาหารมีความสะอาด และมีโຕ้ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.64 เท่ากัน) และความสะอาดของห้องครัว มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน (ค่าเฉลี่ย 4.55 เท่ากัน) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโຕ้ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) (ค่าเฉลี่ย 4.36) สิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา) และพนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.18 เท่ากัน) ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโຕ้ะ และบรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม (ค่าเฉลี่ย 4.09 เท่ากัน)

ผู้ที่มีอาชีพ ประกอบอาชีพอิสระหรือเจ้าของธุรกิจให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องครัว โຕ้ะและอุปกรณ์บนโຕ้ะอาหารมีความสะอาด และมีโຕ้ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.80 เท่ากัน) รองลงมาคือ ความสะอาดของห้องสุขา มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา) มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโຕ้ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) และการจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน) และให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโຕ้ะ และมีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน (ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน) รองลงมาคือ บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม (ค่าเฉลี่ย 4.20) และ พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด (ค่าเฉลี่ย 3.80) ตามลำดับ

ตารางที่ 55 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)										รวม	
	น้อยกว่า 10,000		10,001 – 20,000		20,001 – 30,000		30,001 – 40,000		มากกว่า 40,000		ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล
	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล		
1. Food Safety : อาหารที่ได้รับ การรับรองว่าปราศจากสารพิษ	4.38 มาก	4	4.24 มาก	4	4.08 มาก	2	4.60 มากที่สุด	2	4.50 มาก	2	4.34 มาก	4
2. Nutrition Food : อาหารที่มี คุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่	3.92 มาก	6	3.50 ปานกลาง	6	3.46 ปานกลาง	6	4.20 มาก	4	4.00 มาก	3	3.78 มาก	7
3. Healthy Food : อาหารเพื่อ สุขภาพ เช่น อาหารชีวจัด	3.16 ปานกลาง	9	3.01 ปานกลาง	8	2.38 น้อย	10	3.80 มาก	5	3.50 ปานกลาง	4	3.14 ปานกลาง	9
4. Food Diet : อาหารเพื่อการ ควบคุมน้ำหนัก	2.91 ปานกลาง	11	2.79 ปานกลาง	9	2.54 ปานกลาง	9	3.00 ปานกลาง	7	3.50 ปานกลาง	4	2.88 ปานกลาง	11
5. Vegetarian Food : อาหารมัง สวิรัติ	2.35 น้อย	12	2.25 น้อย	11	1.92 น้อย	11	2.40 น้อย	8	4.00 มาก	3	2.36 น้อย	12
6. อาหารมีรสชาติอร่อย	4.64 มากที่สุด	1	4.68 มากที่สุด	1	4.31 มาก	1	4.60 มากที่สุด	2	5.00 มากที่สุด	1	4.64 มากที่สุด	1
7. วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบ อาหารมีความสด สะอาด	4.51 มากที่สุด	2	4.54 มากที่สุด	2	3.77 มาก	4	4.80 มากที่สุด	1	4.50 มาก	2	4.50 มาก	2
8. มีการรวมวิธีการปรุงหลัก อนามัย	4.46 มาก	3	4.44 มาก	3	4.00 มาก	3	4.60 มากที่สุด	2	5.00 มากที่สุด	1	4.46 มาก	3
9. มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวาน ภายในชุดเดียวกัน)	3.08 ปานกลาง	10	2.59 ปานกลาง	10	3.08 ปานกลาง	8	3.40 ปานกลาง	6	5.00 มากที่สุด	1	3.02 ปานกลาง	10
10. อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม	3.29 ปานกลาง	8	3.46 ปานกลาง	7	3.23 ปานกลาง	7	4.20 มาก	4	5.00 มากที่สุด	1	3.50 ปานกลาง	8
11. มีรายการอาหารหลากหลาย และตรงกับความต้องการ	4.14 มาก	5	4.44 มาก	3	4.08 มาก	2	4.40 มาก	3	5.00 มากที่สุด	1	4.30 มาก	5
12. ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับ การยอมรับ	3.77 มาก	7	4.03 มาก	5	3.62 มาก	5	4.20 มาก	4	5.00 มากที่สุด	1	3.94 มาก	6
ค่าเฉลี่ยรวม	3.72 มาก		3.66 มาก		3.37 ปานกลาง		4.02 มาก		4.50 มาก		3.74 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 55 ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้ น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน รายได้ระหว่าง
10,001–20,000 บาท รายได้ 30,001–40,000 บาท และรายได้มากกว่า 40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญ
ต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 3.72 3.66 4.02 และ 4.50 ตามลำดับ

และผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้ระหว่าง 20,001–30,000 ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์โดยรวมในระดับมีผลปานกลาง และในปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า

ผู้ที่มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคืออาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.64) รองลงมาคือวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.51) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากคือ มีกรรมวิธีการปรุงสุกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.46) รองลงมาคือ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.38) และมีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.14) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม (ค่าเฉลี่ย 3.29) รองลงมาคือ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.16) และ มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.08) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.35) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 10,001–20,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.68) รองลงมาคือวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.54) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากคือ มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ และมีกรรมวิธีการปรุงสุกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.44 เท่ากัน) รองลงมาคือ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.24) และชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ (ค่าเฉลี่ย 4.03) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ (ค่าเฉลี่ย 3.50) รองลงมาคือ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม (ค่าเฉลี่ย 3.46) และ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.01) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.25) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 20,001–30,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคืออาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 4.3) รองลงมาคือ มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.08 เท่ากัน) และมีกรรมวิธีการปรุงสุกหลักอนามัย (ค่าเฉลี่ย 4.00) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ (ค่าเฉลี่ย 3.46) รองลงมาคือ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม (ค่าเฉลี่ย 3.23) และ มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.08) ตามลำดับ และให้ความสำคัญน้อยคือ Healthy Food :

อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 2.38) รองลงมาคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 1.92) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 30,001–40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.80) รองลงมาคือ มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย อาหารมีรสชาติอร่อย และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน) และให้ความสำคัญมากคือ มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ (ค่าเฉลี่ย 4.40) รองลงมาคือ ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม และ Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ (ค่าเฉลี่ย 4.20) และ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.80) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) (ค่าเฉลี่ย 3.40) รองลงมาคือ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก (ค่าเฉลี่ย 3.00) และให้ความสำคัญน้อยคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต (ค่าเฉลี่ย 2.40) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้มากกว่า 40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านผลิตภัณฑ์ที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ชื่อเสียงของร้านอาหารได้รับการยอมรับ มีรายการอาหารหลากหลายและตรงกับความต้องการ อาหารมีการจัดวางที่สวยงาม มีการจัดจำหน่ายอาหารเป็นชุด (มีอาหารคาวและอาหารหวานภายในชุดเดียวกัน) มีกรรมวิธีการปรุงถูกหลักอนามัย และ อาหารมีรสชาติอร่อย (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) และให้ความสำคัญมากคือ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมีความสด สะอาด และ Food Safety : อาหารที่ได้รับการรับรองว่าปราศจากสารพิษ (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ Vegetarian Food : อาหารมังสวิรัต และ Nutrition Food : อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ (ค่าเฉลี่ย เท่ากัน 4.00) และให้ความสำคัญระดับปานกลางคือ Food Diet : อาหารเพื่อการควบคุมน้ำหนัก และ Healthy Food : อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น อาหารชีวจิต (ค่าเฉลี่ย 3.50 เท่ากัน)

ตารางที่ 56 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร
มือเย็นนอกร้านจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ปัจจัยด้านราคา	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)										รวม	
	น้อยกว่า 10,000		10,001 – 20,000		20,001 – 30,000		30,001 – 40,000		มากกว่า 40,000			
	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ	ค่าเฉลี่ย แปลผล	อันดับ
1. อัตราค่าอาหาร/บริการ สมเหตุสมผลยอมรับได้	4.44 มาก	1	4.26 มาก	1	4.15 มาก	1	4.20 มาก	1	4.00 มาก	3	4.32 มาก	1
2. อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่า ร้านอื่น	4.01 มาก	3	3.68 มาก	2	3.77 มาก	2	3.60 มาก	3	4.50 มาก	2	3.86 มาก	3
3. สามารถต่อรองราคาได้	3.03 ปานกลาง	6	2.90 ปานกลาง	5	2.69 ปานกลาง	4	2.60 ปานกลาง	4	4.00 มาก	3	2.96 ปานกลาง	6
4. มีการให้เครดิตการเงินสำหรับ ลูกค้าประจำ	3.20 ปานกลาง	5	2.74 ปานกลาง	6	2.38 น้อย	5	2.60 ปานกลาง	4	4.50 มาก	2	2.98 ปานกลาง	5
5. มีบริการชำระเงินด้วยบัตร เครดิต	3.36 ปานกลาง	4	2.97 ปานกลาง	4	3.38 ปานกลาง	3	4.00 มาก	2	5.00 มากที่สุด	1	3.36 ปานกลาง	4
6. มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member)	4.07 มาก	2	3.66 มาก	3	3.77 มาก	2	3.60 มาก	3	5.00 มากที่สุด	1	3.90 มาก	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.68 มาก		3.37 ปานกลาง		3.36 ปานกลาง		3.43 ปานกลาง		4.50 มาก		3.56 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 56 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือนและ
ผู้ที่มีรายได้มากกว่า 40,000 บาทต่อเดือนให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมีผลมาก
ค่าเฉลี่ย 3.68 และ 4.50 ตามลำดับ และผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 10,001–20,000 20,001–30,000 และ
30,001–40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านราคาโดยรวมในระดับมีผลปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 3.37 3.36 และ 3.43 และในปัจจัยย่อยด้านราคา พบว่า

ผู้ที่มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับ
มาก ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากคือ อัตราค่าอาหาร/บริการ
สมเหตุสมผลยอมรับได้(ค่าเฉลี่ย 4.44) รองลงมาคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member)
(ค่าเฉลี่ย 4.07) และ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 4.01) ตามลำดับ และให้
ความสำคัญในระดับปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต(ค่าเฉลี่ย 3.36) รองลงมาคือ มี
การให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 3.20) และ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย
3.03)

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 10,001–20,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.26) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.68) และมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 3.66) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 2.97) รองลงมาคือ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 2.90) และมีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 2.74) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 20,001–30,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.15) รองลงมาคือ มีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) และอัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.77 เท่ากัน) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 3.38) รองลงมาคือ สามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 2.69) และให้ความสำคัญน้อยคือ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 2.38) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 30,001–40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับปานกลาง ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ (ค่าเฉลี่ย 4.20) รองลงมาคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต (ค่าเฉลี่ย 4.00) ตามลำดับ และมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่น (ค่าเฉลี่ย 3.60 เท่ากัน) และให้ความสำคัญปานกลางคือ การให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ และสามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 2.60 เท่ากัน)

ผู้ที่มีรายได้มากกว่า 40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านราคาในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านราคาที่คุณตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีบริการชำระเงินด้วยบัตรเครดิต และมีส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก (Member) (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ อัตราค่าอาหาร/บริการถูกกว่าร้านอื่นและ มีการให้เครดิตการเงินสำหรับลูกค้าประจำ (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ อัตราค่าอาหาร/บริการสมเหตุสมผลยอมรับได้ และสามารถต่อรองราคาได้ (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน)

ตารางที่ 57 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายต่อที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)										รวม	
	น้อยกว่า 10,000		10,001 – 20,000		20,001 – 30,000		30,001 – 40,000		มากกว่า 40,000		ค่าเฉลี่ย	อันแปดผล
	ค่าเฉลี่ย	อันแปดผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปดผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปดผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปดผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปดผล		
1. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย	3.95 มาก	5	3.62 มาก	6	3.92 มาก	3	4.20 มาก	3	4.00 มาก	3	3.86 มาก	6
2. ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน	3.70 มาก	6	3.50 ปานกลาง	7	3.77 มาก	5	3.80 มาก	4	3.00 ปานกลาง	4	3.62 มาก	7
3. ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก	4.22 มาก	3	4.01 มาก	3	4.23 มาก	1	4.60 มากที่สุด	1	5.00 มากที่สุด	1	4.22 มาก	3
4. ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป	4.31 มาก	2	4.22 มาก	2	4.08 มาก	2	4.20 มาก	3	5.00 มากที่สุด	1	4.28 มาก	2
5. มีสถานที่จอดรถสะดวกกว้างขวางเพียงพอ	4.38 มาก	1	4.26 มาก	1	3.92 มาก	3	4.60 มากที่สุด	1	4.00 มาก	3	4.32 มาก	1
6. มีการจัดเขตปลอดบุหรี่	4.07 มาก	4	3.87 มาก	4	4.23 มาก	1	4.40 มาก	2	4.50 มาก	2	4.06 มาก	4
7. จัดสถานที่ที่รับประทานอาหารเช้าอย่างเป็นสัดส่วน	4.07 มาก	4	3.71 มาก	5	3.85 มาก	4	4.40 มาก	2	4.00 มาก	3	3.96 มาก	5
ค่าเฉลี่ยรวม	4.10 มาก		3.88 มาก		4.00 มาก		4.31 มาก		4.21 มาก		4.05 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 57 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้ น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน รายได้ระหว่าง 10,001–20,000 บาท รายได้ 30,001–40,000 บาท และรายได้มากกว่า 40,000 บาทต่อเดือนให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านการจัดจำหน่ายโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.10 3.88 4.00 4.31 และ 4.21 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายพบว่า

ผู้ที่มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ(ค่าเฉลี่ย 4.38) รองลงมาคือ ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแออัดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย4.31) และทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.22) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 10,001-20,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.26) รองลงมาคือ ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่าน

หรือแอ๊ดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.22) และทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.04) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน (ค่าเฉลี่ย 3.50)

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 20,001–30,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีการจัดเขตปลอดบุหรี่ และ ทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.23 เท่ากัน) รองลงมาคือ ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแอ๊ดจนเกินไป (ค่าเฉลี่ย 4.08) และมีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย (ค่าเฉลี่ย 3.85 เท่ากัน)

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 30,001–40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอและทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ จัดสถานที่ที่รับประทานอาหารอย่างเป็นสัดส่วน และ มีการจัดเขตปลอดบุหรี่ (ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน) รองลงมาคือ ทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแอ๊ดจนเกินไปและทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย (ค่าเฉลี่ย 4.20 เท่ากัน) และ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย (ค่าเฉลี่ย 3.80) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้มากกว่า 50,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการจัดจำหน่ายที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือทำเลที่ตั้งไม่พลุกพล่านหรือแอ๊ดจนเกินไป และทำเลที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนสามารถไป-มาสะดวก (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีการจัดเขตปลอดบุหรี่ (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ มีการจัดเขตปลอดบุหรี่ มีสถานที่จอดรถสะดวก กว้างขวางเพียงพอ และทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้บ้าน/ที่พักอาศัย (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) และให้ความสำคัญในระดับปานกลางคือ ทำเลที่ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำงาน (ค่าเฉลี่ย 3.00) ตามลำดับ

ตารางที่ 58 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดต่อที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)										รวม	
	น้อยกว่า 10,000		10,001 – 20,000		20,001 – 30,000		30,001 – 40,000		มากกว่า 40,000		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
1. มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหาร ญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น)	3.82	2	3.71	3	3.38	3	4.20	1	4.50	2	3.82	2
2. มีการส่งเสริมการขายโดยการ ขายบัตรลดราคาอาหาร	3.49	4	3.57	4	3.31	4	3.20	4	5.00	1	3.54	3
3. มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง	3.96	1	3.79	2	4.15	1	3.40	3	5.00	1	3.90	1
4. มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ	3.48	5	3.10	5	3.08	5	3.40	3	5.00	1	3.38	4
5. มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ	3.73	3	3.82	1	3.46	2	4.00	2	5.00	1	3.82	2
ค่าเฉลี่ยรวม	3.70		3.60		3.48		3.64		4.90		3.69	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 58 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้ น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน รายได้ระหว่าง 10,001–20,000 บาท รายได้ 30,001–40,000 บาท และรายได้มากกว่า 40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อยุทธศาสตร์ด้านการส่งเสริมการตลาดโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.10 3.88 4.00 4.31 และ 4.21 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดพบว่า

ผู้ที่มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อยุทธศาสตร์ด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมาก คือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.96) รองลงมาคือมีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.82) และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.73) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.49) รองลงมาคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.48) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 10,001-20,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.82) รองลงมาคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.79) และมีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.71) ตามลำดับ และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ (ค่าเฉลี่ย 3.10)

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 20,001-30,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 4.15) ให้ความสำคัญในระดับปานกลางคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 3.46) รองลงมาคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 3.38) ละมีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.31) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 30,001-40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) และมีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.20 เท่ากัน) ให้ความสำคัญในระดับปานกลางคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ และมีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง (ค่าเฉลี่ย 3.40) รองลงมาคือ มีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 3.20) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้มากกว่า 40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านการส่งเสริมการตลาดที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีบุคคลอื่นแนะนำมาใช้บริการ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ มีส่วนลดค่าบริการเป็นพิเศษ เมื่อมาใช้บริการบ่อยครั้ง และมีการส่งเสริมการขายโดยการขายบัตรลดราคาอาหาร (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญในระดับมากที่สุดคือ มีป้ายร้านแสดงให้เห็นเด่นชัด (เช่นร้านอาหารไทย ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารตามสั่ง เป็นต้น) (ค่าเฉลี่ย 4.50) ตามลำดับ

ตารางที่ 59 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านบุคคลที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร
มือเย็นนอกบ้านจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ปัจจัยด้านบุคคล	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)										รวม	
	น้อยกว่า 10,000		10,001 – 20,000		20,001 – 30,000		30,001 – 40,000		มากกว่า 40,000		ค่าเฉลี่ย	อันดับ
	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ	ค่าเฉลี่ย	อันดับ		
1. พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส	4.41	5	4.32	5	4.69	1	4.60	1	4.50	2	4.42	4
2. พนักงานแต่งกายสะอาด มีจิตสำนึกป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้	4.34	6	4.38	4	4.23	5	4.60	1	5.00	1	4.40	5
3. พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว	4.08	8	4.12	6	4.08	6	4.40	2	5.00	1	4.16	8
4. พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้	3.88	10	3.87	7	4.62	2	4.20	3	5.00	1	4.00	9
5. พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ	4.22	7	4.12	6	4.31	4	4.20	3	4.50	2	4.20	7
6. พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น	4.65	1	4.59	1	4.38	3	4.60	1	4.00	3	4.58	1
7. ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร	4.49	4	4.46	2	4.31	4	4.60	1	4.00	3	4.46	2
8. การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ	4.57	2	4.40	3	4.08	6	4.20	3	4.50	2	4.44	3
9. การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร	4.51	3	4.38	4	4.00	7	4.00	4	4.50	2	4.38	6
10. การให้บริการที่ดีของพนักงานรับฝากรถ	4.02	9	3.84	8	3.46	8	3.60	5	4.50	2	3.90	10
ค่าเฉลี่ยรวม	4.32		4.25		4.22		4.30		4.55		4.29	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 59 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้มากกว่า 40,000 บาทต่อเดือนให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลโดยรวมในระดับมีผลมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.55 และมีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน รายได้ระหว่าง 10,001–20,000 บาทต่อเดือน รายได้ 30,001–40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านบุคคลโดยรวมในระดับมีผลมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.32 4.25 4.22 และ 4.30 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยบุคคลพบว่า

ผู้ที่มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.65) รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ (ค่าเฉลี่ย 4.57) และการให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.51) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.49) รองลงมาคือ พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.41) และพนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ (ค่าเฉลี่ย 4.34) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 10,001-20,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.59) ให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.46) รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ (ค่าเฉลี่ย 4.40) และการให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร และพนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ (ค่าเฉลี่ย 4.38 เท่ากัน)

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 20,001-30,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.69) รองลงมาคือ พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ (ค่าเฉลี่ย 4.62) และให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น (ค่าเฉลี่ย 4.38) รองลงมาคือ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร และพนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.31 เท่ากัน) และพนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ (ค่าเฉลี่ย 4.23) ตามลำดับ และให้ความสำคัญในปานกลางคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานรับฝากรถ (ค่าเฉลี่ย 3.46)

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 30,001-40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น พนักงานแต่งกายสะอาด มิดชิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ และพนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน) และให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงาน ได้อย่างคล่องแคล่ว (ค่าเฉลี่ย 4.40) รองลงมาคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ และพนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ (ค่าเฉลี่ย 4.20 เท่ากัน) และการให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร (ค่าเฉลี่ย 4.00) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้มากกว่า 40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านบุคคลในระดับมากที่สุด ปัจจัยย่อยด้านบุคคลที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ พนักงานมีความสามารถในการแก้ปัญหา/ตอบคำถามแก่ลูกค้าได้ พนักงานมีความชำนาญในการปฏิบัติงานได้อย่างคล่องแคล่ว และพนักงานแต่งกายสะอาด มิคซิด สามารถป้องกันเศษผม อันอาจ ปนเปื้อนมาสู่อาหารได้ (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) และให้ความสำคัญมากที่สุดคือ การให้บริการที่ดีของพนักงานรับฝากรถ การให้บริการที่ดีของพนักงานรับรายการอาหาร การให้บริการที่ดีของพนักงานเสิร์ฟ พนักงานที่ให้บริการมีจำนวนเพียงพอ และพนักงานให้บริการด้วยความสุภาพยิ้มแย้มแจ่มใส (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ ความสะอาดของผู้ปรุงอาหาร และ พนักงานไม่เป็นโรคติดต่อ เช่น ตาแดง ไข้หวัด เป็นต้น(ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ตามลำดับ

ตารางที่ 60 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านกระบวนการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือก
รับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ปัจจัยด้านกระบวนการ	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)										รวม	
	น้อยกว่า 10,000		10,001 – 20,000		20,001 – 30,000		30,001 – 40,000		มากกว่า 40,000		ค่าเฉลี่ย	อัน แปรผล
	ค่าเฉลี่ย	อัน แปรผล	ค่าเฉลี่ย	อัน แปรผล	ค่าเฉลี่ย	อัน แปรผล	ค่าเฉลี่ย	อัน แปรผล	ค่าเฉลี่ย	อัน แปรผล		
1. มีความสะดวกในการรับบริการ	4.46 มาก	4	4.26 มาก	4	4.00 มาก	3	4.60 มากที่สุด	1	4.50 มาก	2	4.38 มาก	4
2. มีการแนะนำส่วนลดก่อน ให้บริการ	3.88 มาก	12	4.01 มาก	7	3.54 มาก	7	3.80 มาก	5	4.50 มาก	2	3.92 มาก	10
3. ให้บริการด้วยความถูกต้อง รวดเร็ว	4.60 มากที่สุด	2	4.35 มาก	2	4.38 มาก	1	4.40 มาก	2	5.00 มากที่สุด	1	4.50 มาก	2
4. ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่าง เสมอภาคเท่าเทียมกัน	4.56 มากที่สุด	3	4.29 มาก	3	4.08 มาก	2	4.20 มาก	3	4.50 มาก	2	4.40 มาก	3
5. มีการทวนรายการอาหารที่สั่ง ทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด	4.16 มาก	8	4.21 มาก	6	3.92 มาก	4	4.20 มาก	3	4.50 มาก	2	4.18 มาก	7
6. มีบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า	4.00 มาก	10	3.76 มาก	10	3.38 ปานกลาง	8	3.80 มาก	5	4.00 มาก	3	3.86 มาก	11
7. มีการสอบถามความต้องการ ใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง	3.98 มาก	11	3.38 ปานกลาง	11	3.38 ปานกลาง	8	3.60 มาก	6	4.50 มาก	2	3.72 มาก	12
8. อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมี ให้บริการอย่างเพียงพอ	4.23 มาก	6	3.96 มาก	9	3.85 มาก	5	4.20 มาก	3	4.50 มาก	2	4.12 มาก	8
9. เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวก ในการใช้บริการ	4.37 มาก	5	3.96 มาก	9	4.38 มาก	1	4.20 มาก	3	4.00 มาก	3	4.20 มาก	6
10. ให้บริการเหมือนลูกค้าเป็น คนพิเศษ	4.08 มาก	9	3.99 มาก	8	3.85 มาก	5	4.00 มาก	4	4.00 มาก	3	4.02 มาก	9
11. ให้บริการด้วยความสุภาพ	4.60 มากที่สุด	1	4.59 มากที่สุด	1	4.38 มาก	1	4.20 มาก	3	4.50 มาก	2	4.54 มากที่สุด	1
12. มีบริการในด้านการชำระเงิน ค่าอาหารที่รวดเร็ว	4.22 มาก	7	4.22 มาก	5	4.38 มาก	1	4.20 มาก	3	5.00 มากที่สุด	1	4.26 มาก	5
13. มีบริการจัดส่งอาหาร นอกสถานที่	3.75 มาก	13	3.35 ปานกลาง	12	3.62 มาก	6	3.60 มาก	6	3.50 ปานกลาง	4	3.58 มาก	13
ค่าเฉลี่ยรวม	4.22 มาก		4.03 มาก		3.93 มาก		4.08 มาก		4.38 มาก		4.13 มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 60 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน รายได้
ระหว่าง 10,001–20,000 บาทต่อเดือน รายได้ 30,001–40,000 บาทต่อเดือน และรายได้มากกว่า

40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านกระบวนการโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.22 4.03 3.93 4.08 และ 4.38 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยกระบวนการบริการพบว่า

ผู้ที่มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.60 เท่ากัน) รองลงมาคือ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.56) ให้ความสำคัญมากคือ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.46) รองลงมาคือ เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.37) และ อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ (ค่าเฉลี่ย 4.23) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 10,001-20,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ (ค่าเฉลี่ย 4.59) ให้ความสำคัญมากคือ ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.35) รองลงมาคือ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.29) และ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.26) และให้ความสำคัญปานกลางคือมีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง(ค่าเฉลี่ย 3.38) รองลงมาคือ มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 3.35) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 20,001-30,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว ให้บริการด้วยความสุภาพ เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.38 เท่ากัน) รองลงมาคือ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.08) และมีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.00) ตามลำดับ ให้ความสำคัญปานกลางคือ มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง และมีบริการรับจองโต๊ะล่วงหน้า (ค่าเฉลี่ย 3.38 เท่ากัน)

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 30,001-40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.60) รองลงมาคือ ให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 4.40) และ มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว ให้บริการด้วยความสุภาพ เวลาเปิด-ปิด ของร้านสะดวกในการใช้บริการ อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด และ ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน (ค่าเฉลี่ย 4.20 เท่ากัน)

ผู้ที่มีรายได้มากกว่า 40,000 บาทต่อเดือนให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านกระบวนการในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านกระบวนการที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ มีบริการในด้านการชำระเงินค่าอาหารที่รวดเร็ว และให้บริการด้วยความถูกต้องรวดเร็ว (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) ให้ความสำคัญมากคือ ให้บริการด้วยความสุภาพ อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะมีให้บริการอย่างเพียงพอ มีการสอบถามความต้องการใบเสร็จรับเงินทุกครั้ง มีการทวนรายการอาหารที่สั่งทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด ให้บริการแก่ลูกค้าทุกรายอย่างเสมอภาคเท่าเทียมกัน มีการแนะนำส่วนลดก่อนให้บริการ และ มีความสะดวกในการรับบริการ (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) และให้ความสำคัญปานกลางคือ มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 3.50) ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 61 ค่าเฉลี่ยและผลของปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพ	รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (บาท)										รวม	
	น้อยกว่า 10,000		10,001 – 20,000		20,001 – 30,000		30,001 – 40,000		มากกว่า 40,000		ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล
	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล	ค่าเฉลี่ย	อันแปรผล		
1. การจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นส่วน	4.12	9	3.81	11	4.15	3	3.80	6	4.00	3	3.98	8
2. มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน	4.47	5	4.37	4	3.69	8	4.40	3	4.50	2	4.38	3
3. บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม	3.99	11	4.00	8	3.77	7	4.00	5	4.50	2	4.00	7
4. พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด	4.10	10	3.84	10	3.85	6	3.80	6	4.50	2	3.98	8
5. มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส)	4.27	6	4.07	6	4.15	3	4.00	5	5.00	1	4.20	4
6. มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา)	4.15	7	4.06	7	4.15	3	4.00	5	5.00	1	4.14	5
7. มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ	4.48	4	4.24	5	4.00	4	4.40	3	5.00	1	4.38	3
8. โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด	4.55	2	4.46	2	3.92	5	4.80	1	5.00	1	4.52	1
9. ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ	4.14	8	3.88	9	4.23	2	4.40	3	5.00	1	4.12	6
10. ความสะอาดของห้องสุขา	4.66	1	4.47	1	4.31	1	4.20	4	4.50	2	4.52	1
11. ความสะอาดของห้องครัว	4.51	3	4.41	3	3.85	6	4.60	2	4.00	3	4.42	2
ค่าเฉลี่ยรวม	4.05		3.90		3.80		4.06		4.51		4.00	

ค่าเฉลี่ย: 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 61 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้มากกว่า 50,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพโดยรวมในระดับมีผลมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.51 และผู้มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน รายได้ระหว่าง 10,001–20,000 บาทต่อเดือน รายได้

30,001–40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านหลักฐานทางกายภาพโดยรวมในระดับมีผลมาก ค่าเฉลี่ย 4.05 3.90 3.80 และ 4.06 ตามลำดับ และในปัจจัยย่อยด้านลักษณะทางกายภาพพบว่า

ผู้ที่มีรายได้น้อยกว่า 10,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.66) รองลงมาคือ โถะและอุปกรณ์บนโถะอาหารมีความสะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.55) และความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.51) ตามลำดับ ให้ความสำคัญมากคือ มีโถะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ (ค่าเฉลี่ย 4.48) รองลงมาคือ มีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน (ค่าเฉลี่ย 4.47) และมีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโถะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) (ค่าเฉลี่ย 4.27) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 10,001–20,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.47) รองลงมา โถะและอุปกรณ์บนโถะอาหารมีความสะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.46) และความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.41) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 20,001–30,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ ความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.31) รองลงมาคือ ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโถะ (ค่าเฉลี่ย 4.23) และมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา) และมีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโถะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) และการจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 4.15 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้ระหว่าง 30,001–40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญมากที่สุดคือ โถะและอุปกรณ์บนโถะอาหารมีความสะอาด (ค่าเฉลี่ย 4.80) รองลงมาคือ ความสะอาดของห้องครัว (ค่าเฉลี่ย 4.60) ให้ความสำคัญมากคือ ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโถะ มีโถะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ และมีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน (ค่าเฉลี่ย 4.40 เท่ากัน) รองลงมาคือ ความสะอาดของห้องสุขา (ค่าเฉลี่ย 4.20) และมีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา) มีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโถะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) และบรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ตามลำดับ

ผู้ที่มีรายได้น้อยกว่า 40,000 บาทต่อเดือน ให้ความสำคัญต่อปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพในระดับมาก ปัจจัยย่อยด้านหลักฐานทางกายภาพที่ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญที่สุดคือ ความสวยงามและการจัดเรียงที่เป็นระเบียบของอุปกรณ์บนโต๊ะ โต๊ะและอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารมีความสะอาด มีโต๊ะเพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการเข้ามาใช้บริการครบถ้วน (เช่น มีป้ายบอกทางเดินเข้า-ออกไปห้องสุขา) และมีอุปกรณ์/สิ่งอำนวยความสะดวกบนโต๊ะอาหารครบครัน (เช่น ไม้จิ้มฟัน กระดาษทิชชู เครื่องปรุงรส) (ค่าเฉลี่ย 5.00 เท่ากัน) และให้ความสำคัญมากคือ ความสะอาดของห้องสุขา พนักงานสวมชุดฟอร์มที่สะอาด บรรยากาศ/การตกแต่งภายในร้านสวยงาม และมีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในร้าน (ค่าเฉลี่ย 4.50 เท่ากัน) รองลงมาคือ ความสะอาดของห้องครัว และการจัดพื้นที่บริการของร้านเป็นสัดส่วน (ค่าเฉลี่ย 4.00 เท่ากัน) ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคในการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็น
นอกบ้าน

ตารางที่ 62 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความสำคัญของ
ผลกระทบด้านสิ่งกระตุ้นอื่นๆ ต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็น
นอกบ้าน

สิ่งกระตุ้น	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปล ผล	อันดับ ที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อย ที่สุด			
1. ภาวะเศรษฐกิจภายในครอบครัว	48 12.00	96 24.00	136 34.00	104 26.00	16 4.00	3.14	ปานกลาง	5
2. ความยุ่งยากในกระบวนการ ประกอบอาหารเพื่อรับประทานเอง ภายในบ้าน	120 30.00	144 36.00	136 34.00	-	-	3.96	มาก	2
3. ความเหนื่อยล้า อ่อนเพลีย ภายหลังจากการทำงาน	98 24.50	224 56.00	78 19.50	-	-	4.05	มาก	1
4. ต้องการบรรยากาศในการสาน สัมพันธ์ภายในครอบครัว	80 20.00	200 50.00	112 28.00	-	8 2.00	3.86	มาก	4
5. ทำอาหารไม่เป็น	104 26.00	152 38.00	136 34.00	8 2.00	-	3.88	มาก	3
ค่าเฉลี่ยรวม						3.78	มาก	

ค่าเฉลี่ย : 4.51-5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51-4.50 เท่ากับมาก 2.51-3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51-2.50 เท่ากับน้อย 1.00-1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 62 พบว่า ระดับความสำคัญของผลกระทบด้านสิ่งกระตุ้นอื่นๆ ต่อการ
ตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านเฉลี่ยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับมาก
ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.78 ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมากที่สุดในเรื่อง
ความเหนื่อยล้า อ่อนเพลียภายหลังจากการทำงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.05 รองลงมาคือ ความยุ่งยาก
ในกระบวนการประกอบอาหารเพื่อรับประทานเอง ภายในบ้าน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96
และทำอาหารไม่เป็น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.88 ตามลำดับ และให้ความสำคัญในระดับปานกลาง
ในเรื่อง ภาวะเศรษฐกิจภายในครอบครัว มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.14

ตารางที่ 63 จำนวน ร้อยละ และค่าเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับระดับความสำคัญของผลกระทบด้านลักษณะของผู้เลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน

ลักษณะของผู้เลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน	ระดับความสำคัญ					ค่าเฉลี่ย	แปลผล	อันดับที่
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
1. เลือกร้านอาหารที่เหมาะสมกับตำแหน่งและหน้าที่การงานของท่าน	32 8.00	72 18.00	184 46.00	96 24.00	16 4.00	3.02	ปานกลาง	7
2. เลือกตามสถานะและความมั่นคงทางการเงินของท่าน	32 8.00	72 18.00	248 62.00	40 10.00	8 2.00	3.20	ปานกลาง	6
3. ความคิดเห็นของสมาชิกในครอบครัว	48 12.00	104 26.00	208 52.00	32 8.00	8 2.00	3.38	ปานกลาง	5
4. รูปแบบการดำเนินชีวิตที่เหนื่อยล้า ภายหลังจากทำงาน โดยไม่ต้องการประกอบอาหารเพื่อรับประทานเอง	88 22.00	168 42.00	136 34.00	8 2.00	-	3.84	มาก	2
5. คิดว่าการรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านประหยัดกว่าการประกอบอาหารเอง	56 14.00	192 48.00	136 34.00	16 4.00	-	3.72	มาก	3
6. เลือกจากคำแนะนำหรือคำบอกกล่าวของผู้อื่น	112 28.00	216 54.00	72 18.00	-	-	4.10	มาก	1
7. เลือกจากสื่อโฆษณาที่พบเห็น เช่น โทรทัศน์ แผ่นพับ ใบปลิว	48 12.00	152 38.00	136 34.00	64 16.00	-	3.46	ปานกลาง	4
8. ความเชื่อหรือทัศนคติของผู้เลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน เช่น การเลือกบริโภคอาหารมังสวิวัตินตามหลักศาสนา	32 8.00	56 14.00	144 36.00	136 34.00	36 8.00	2.80	ปานกลาง	8
ค่าเฉลี่ยรวม						3.44	ปานกลาง	

ค่าเฉลี่ย : 4.51–5.00 เท่ากับมากที่สุด 3.51–4.50 เท่ากับมาก 2.51–3.50 เท่ากับปานกลาง 1.51–2.50 เท่ากับน้อย 1.00–1.50 เท่ากับน้อยที่สุด

จากตารางที่ 63 พบว่า ระดับความสำคัญของผลกระทบด้านลักษณะของผู้เลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านเฉลี่ยโดยรวมมีความสำคัญอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.44 ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญในระดับมากในเรื่อง เลือกจากคำแนะนำหรือคำบอกกล่าวของผู้อื่น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.10

รองลงมาคือ รูปแบบการดำเนินชีวิตที่เหนื่อยล้าหลังจากทำงาน โดยไม่ต้องการประกอบอาหารเพื่อรับประทานเอง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.84 และคิดว่าการรับประทานอาหารมือเขีนนอกบ้านประหยัดกว่าการประกอบอาหารเอง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.72 ตามลำดับ และให้ความสำคัญในระดับปานกลางในเรื่อง เลือกจากสื่อโฆษณาที่พบเห็น เช่น โทรทัศน์ แผ่นพับ ใบปลิว มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.46 รองลงมาคือ ความคิดเห็นของสมาชิกในครอบครัว มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.38 และเลือกตามสถานะและความมั่นคงทางการเงินของท่าน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.20 ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 64 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกระบวนการตัดสินใจในการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน

กระบวนการตัดสินใจ	จำนวน (n = 400 ราย)	ร้อยละ
ผู้ตัดสินใจ		
ตัวท่านเอง	208	52.00
พ่อ-แม่	22	5.50
สามี-ภรรยา	70	17.50
ญาติ	100	25.00
เพื่อน	208	52.00
แหล่งที่มาข้อมูล		
โทรทัศน์	96	24.00
วิทยุ	88	22.00
อินเทอร์เน็ต	16	4.00
แผ่นพับ-โบปปลิว	144	36.00
หนังสือพิมพ์/นิตยสาร	112	28.00
เกณฑ์การตัดสินใจ		
ความพึงพอใจของตนเอง	264	66.00
คุณค่าทางโภชนาการ	32	8.00
ราคาอาหาร	32	8.00
บรรยากาศภายในร้าน	32	8.00
ความสะอาดถูกหลักอนามัย	16	4.00
ทำเลที่ตั้ง	8	2.00
ความรวดเร็วในการบริการ	16	4.00
มีอาหารหลากหลายชนิด	264	66.00

จากตารางที่ 64 พบว่า ผู้ตัดสินใจในการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน คือตัวเอง และเพื่อน คิดเป็นร้อยละ 52.00 เท่ากัน รองลงมาเป็นญาติ คิดเป็นร้อยละ 25.00 และสามี-ภรรยา คิดเป็นร้อยละ 17.50 ตามลำดับ โดยหาข้อมูลในการเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านจาก แผ่นพับ-โบปปลิว คิดเป็นร้อยละ 36.00 รองลงมาหนังสือพิมพ์/นิตยสารคิดเป็นร้อยละ 28.00 และโทรทัศน์ คิดเป็นร้อยละ 24.00 ตามลำดับ และมีเกณฑ์การตัดสินใจในการเลือกรับประทาน

อาหารมือเข็นนอกบ้านตามความพึงพอใจของตนเองและมีอาหารหลากหลายชนิด คิดเป็นร้อยละ 66.00 เท่ากัน รองลงมาคุณค่าทางโภชนาการ ราคาอาหาร และบรรยากาศภายในร้าน คิดเป็นร้อยละ 8.00 เท่ากัน และความสะอาดถูกหลักอนามัย และความรวดเร็วในการบริการ คิดเป็นร้อยละ 4.00 เท่ากัน ตามลำดับ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 5 ปัญหาและข้อเสนอแนะเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการในการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร มื้อเย็นนอกบ้าน

ตารางที่ 65 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามปัญหาเกี่ยวกับปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการในการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหาร มื้อเย็นนอกบ้าน

กระบวนการตัดสินใจ	จำนวน (n = 400 ราย)	ร้อยละ
ปัญหาด้านผลิตภัณฑ์และบริการ (Product and Services)		
รสชาติของอาหารไม่อร่อย	320	80.00
อาหารไม่สดและไม่สะอาด	200	50.00
วัตถุดิบในการประกอบอาหารมีคุณภาพไม่ดี	168	42.00
ความหลากหลายของอาหารมีน้อย	128	32.00
ได้อาหารไม่ตรงกับความต้องการ	120	30.00
ปัญหาด้านราคา (Price)		
ราคาแพงกว่าร้านอาหารระดับเดียวกัน	280	70.00
ไม่สามารถชำระเงินด้วยบัตรเครดิตได้	80	20.00
อัตรค่าบริการสูงกว่าร้านอาหารระดับเดียวกัน	192	48.00
ปัญหาด้านการจัดจำหน่าย (Place)		
สถานที่ของร้านอาหารไกลเกินไป	256	64.00
ช่วงเวลาในการเปิดให้บริการน้อยเกินไป	168	42.00
มีสาขาน้อยเกินไป	96	24.00
ปัญหาด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)		
การโฆษณาเกินจริง	248	62.00
การให้ส่วนลดมีเงื่อนไขที่ไม่ได้บอกล่วงหน้า	176	44.00
ของแถมมีคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานทั่วไป	96	24.00
ปัญหาด้านบุคคล (People)		
พนักงานให้บริการด้วยความไม่สุภาพ	232	58.00
พนักงานให้บริการช้า	320	80.00
พนักงานไม่สามารถแนะนำรายการอาหารได้	96	24.00

ตารางที่ 65 (ต่อ)

กระบวนการตัดสินใจ	จำนวน (n = 400 ราย)	ร้อยละ
ปัญหาด้านกระบวนการ (Process)		
ช่วงเวลาในการเปิด-ปิดไม่สะดวกในการใช้บริการ	216	54.00
ไม่มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่	64	16.00
มีการชำระเงินค่าอาหารที่ช้า	248	62.00
ปัญหาด้านหลักฐานทางกายภาพ (Physical Evidence)		
การตกแต่งภายในร้านไม่สวยงาม	144	36.00
สถานที่คับแคบ บรรยากาศไม่ดี	304	76.00
มีโต๊ะไม่เพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ	272	68.00
พนักงานสวมชุดฟอร์มที่ไม่สะอาด	136	34.00
อุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร เช่น ไม้จิ้มฟัน ขวดเครื่องปรุง ไม่สะอาด	264	66.00

หมายเหตุ เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

จากตารางที่ 65 พบว่า ด้านผลิตภัณฑ์ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีปัญหาและข้อเสนอแนะด้านรสชาติของอาหารไม่อร่อย คิดเป็นร้อยละ 80.00 รองลงมาอาหารไม่สด และไม่สะอาดคิดเป็นร้อยละ 50.00 และวัตถุดิบในการประกอบอาหารมีคุณภาพไม่ดี คิดเป็นร้อยละ 42.00 ตามลำดับ

ด้านราคา ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีปัญหาและข้อเสนอแนะด้านราคาแพงกว่าร้านอาหารระดับเดียวกัน คิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมาอัตราค่าบริการสูงกว่าร้านอาหารระดับเดียวกัน คิดเป็นร้อยละ 48.00 และไม่สามารถชำระเงินด้วยบัตรเครดิตได้ คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ

ด้านการจัดจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีปัญหาและข้อเสนอแนะด้านการจัดจำหน่ายของร้านอาหารไกลเกินไป คิดเป็นร้อยละ 64.00 รองลงมาคือ ช่วงเวลาในการเปิดให้บริการน้อยเกินไป คิดเป็นร้อยละ 42.00 และมีสาขาน้อยเกินไป คิดเป็นร้อยละ 24.00 ตามลำดับ

ด้านการส่งเสริมการตลาด ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีปัญหาและข้อเสนอแนะด้านการโฆษณาเกินจริง คิดเป็นร้อยละ 62.00 รองลงมาคือ การให้ส่วนลดมีเงื่อนไขที่ไม่ได้บอกล่วงหน้า คิดเป็นร้อยละ 44.00 และของแถมมีคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 24.00

ด้านบุคคล ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีปัญหาและข้อเสนอแนะด้านพนักงาน

ให้บริการช้า คิดเป็นร้อยละ 80.00 รองลงมาคือ พนักงานให้บริการด้วยความไม่สุภาพ คิดเป็นร้อยละ 58.00 และพนักงานไม่สามารถแนะนำรายการอาหารได้ คิดเป็นร้อยละ 24.00 ตามลำดับ

ด้านกระบวนการ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีปัญหาและข้อเสนอแนะด้านการชำระเงินค่าอาหารที่ช้า คิดเป็นร้อยละ 62.00 รองลงมาคือ ช่วงเวลาในการเปิด-ปิดไม่สะดวกในการใช้บริการ คิดเป็นร้อยละ 54.00 และไม่มีบริการจัดส่งอาหารนอกสถานที่ คิดเป็นร้อยละ 16.00 ตามลำดับ

ด้านหลักฐานทางกายภาพ ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีปัญหาและข้อเสนอแนะด้านการจัดจำหน่ายคัปปแคบ บรรยากาศไม่ดี คิดเป็นร้อยละ 76.00 รองลงมาคือ มีโต๊ะไม่เพียงพอกับจำนวนแขกที่มาใช้บริการ คิดเป็นร้อยละ 68.00 และอุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร เช่น ไม้จิ้มฟัน ขวดเครื่องปรุง ไม่สะอาด คิดเป็นร้อยละ 66.00 ตามลำดับ